

<<下酒菜>>

图书基本信息

书名：<<下酒菜>>

13位ISBN编号：9787546400105

10位ISBN编号：7546400104

出版时间：2009-8

出版时间：成都时代出版社

作者：良品

页数：91

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<下酒菜>>

内容概要

凉菜，让你爽口爽心，小炒让美酒缓缓进肚。
煎炸蒸煮，让你饮嘛嘛香。
好马配好鞍，好酒需好菜。

<<下酒菜>>

书籍目录

- Part1 下酒菜 第一节 理论部分 喝酒无菜伤肝脏 如何才能喝酒舒服又不伤身体 哪些食物不宜作为下酒菜 第二节 下酒凉菜 1.泡椒花生 2.五香牛肉 3.灯影牛肉 4.洋葱拌大蒜 5.坛子鸭掌 6.拌藕丝 7.红椒焖黄豆 8.香菜拌牛肚 9.干椒鹅肠 10.卤水猪耳 11.香菜拌豆腐皮 12.鱼皮拌花生 13.卤水鸭脖子 14.脆萝卜皮 15.酸辣包菜 16.卤香干 17.酸辣黑木耳 18.芥末鱼皮 19.卤猪尾 20.酸辣脱骨凤爪 第三节 下酒小炒 1.农家小炒肉 2.青椒炒剔骨肉 3.藜蒿炒腊肉 4.炒回锅肉 5.宫保鸡丁 6.野山椒牛肉丝 7.乡村炒羊颈肉 8.小炒黑山羊 9.小炒腊牛肉 10.辣子兔丁 11.酸菜炒肉末 12.蒜香牙签骨 13.咸菜炒猪肚 14.辣椒驴肚 15.爆炒肚丝 16.爆炒腰花 17.青椒河鱼干
- 18.农家小炒鳝鱼 19.干煸泥鳅 20.炸椒鸡蛋 21.攸县香干 22.农家干菜钵 23.小炒地木耳 24.干煸四季豆 25.烟笋腊肉丝 第四节 煎炸蒸煮下酒菜 1.香煎水咸鱼 2.香煎刁子鱼 3.豆瓣鲫鱼 4.梅菜扣肉 5.蒜烧牛肚 6.干烧鲳鱼 7.盘龙鳝 8.椒盐大虾 9.辣子鸡 10.长沙臭豆腐 11.咸蛋黄玉米粒 12.青椒蒸香干 13.腊味三蒸 14.风干武昌鱼 15.醉鱼干 16.美味鱼鳍 17.农家大片牛肉 18.干锅土鸡 19.干锅野生鳝鱼 20.干锅牛蛙
- Part2 解酒菜 第一节 理论部分 30种解酒方法集锦 第二节 解酒菜 1.果味三丝 2.橙汁瓜条 3.水果沙拉 4.水果拼盘 5.蔬果汁 6.四物醋 7.雪梨泡菜 8.跳水仔姜 9.炒酸笋 10.拍黄瓜 11.皮蛋豆腐 12.冰糖炖香蕉 13.香妃酸梅珍 14.酸菜全羊汤 15.西红柿蛋汤
- Part3 酒鬼菜 1.三鲜锅巴 2.干煸土豆条 3.煎青椒 4.冰镇酸辣白菜 5.盐水毛豆 6.榄菜酿尖椒 7.酸辣土豆丝 8.冬笋炆黄豆芽 9.椒盐蛋卷 10.韭菜炒蛋 11.姜葱炒蟹 12.五香带鱼 13.豆豉鲮鱼油麦菜 14.洋葱炒肉丝 15.榨菜肉丝 16.黄瓜干炒肉 17.平菇肉片 18.干煸肥肠 19.尖椒牛骨髓 20.椒盐鸭下巴

<<下酒菜>>

章节摘录

插图：

<<下酒菜>>

编辑推荐

《下酒菜》：惹味不酒菜，越饮越开怀，美酒佳肴好滋味！

养身解酒角，保胃护肝脾，饮食健康好身体！

大厨私房秘笈，VCD名师掌握，烹出多道人气下酒菜。

VCD：星级大厨亲自掌勺,教授惹味下酒菜、养身解酒菜的烹制全过程。轻松学会做讨自己喜欢,又备受旁人推崇的配酒好菜。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>