

<<新编天天菜单>>

图书基本信息

书名：<<新编天天菜单>>

13位ISBN编号：9787805368009

10位ISBN编号：7805368007

出版时间：2000-1

出版时间：浙江摄影

作者：贾人卫编

页数：168

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>

<<新编天天菜单>>

内容概要

《新编天天菜单》中的菜肴以原料类别进行区分，其中收集肉菜类菜肴82只，禽蛋类菜肴41只，水产类菜肴38只，蔬菜类菜肴79只，汤菜类菜肴15只，总共255只。至于某些半汤菜的菜肴则不归汤菜，而是归到以主料为原料的类别中去了。

<<新编天天菜单>>

书籍目录

回锅肉江津肉片黄瓜肉片鱼香肉丝干煸肉丝青椒肉丝南瓜炒肉丝洋葱炒肉丝汉堡肉饼宫保鸡丁板栗烧肉鱼香肝片

<<新编天天菜单>>

章节摘录

1.盐水仔鸡 一、原料：仔母鸡1只（约重1500克），姜25克，葱25克，盐8克，花椒十余粒，甜酒酿汁100克，香油25克。

二、制作方法：1.将仔母鸡斩杀后治净，然后用盐和花椒在鸡的里外抹匀，放在盆内腌1小时。
姜拍松，葱切约6.5厘米长的段。

2.将腌过的鸡连盆（盆内加姜、葱及甜酒酿汁），上笼蒸半小时，取出晾凉后，斩成长约4厘米、宽约1.3厘米的条，将其装入盘内，淋上香油。

三、特点：鸡肉细嫩，味带成鲜。

2.棒棒鸡丝 一、原料：水盆鸡1只（约1000克），熟油辣椒50克，花椒面15克，芝麻酱25克，醋15克，白糖25克，酱油75克，香油10克，葱白25克。

二、制作方法：1.选仔公鸡斩杀治净，在开水锅内煮熟（不能煮烂）捞起晾冷，用手撕成粗丝（鸡皮用刀切）。

葱白剖开，切成如鸡 丝样的丝。

2.将酱油、白糖、香油、芝麻酱、花椒面、醋、熟油辣椒在碗内调成滋汁，吃时将鸡丝、葱丝放入拌匀（不要拌得过早）。

.....

<<新编天天菜单>>

编辑推荐

《新编天天菜单》是由浙江摄影出版社出版的。

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>