

<<家常冷盘>>

图书基本信息

书名：<<家常冷盘>>

13位ISBN编号：9787806461938

10位ISBN编号：7806461930

出版时间：2001-11

出版时间：上海文化出版社

作者：季光明编著

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>

<<家常冷盘>>

内容概要

《家常冷盘》精选了现代家庭烹调的冷菜百余种，详细介绍了制作冷盘的烹饪方法十多种；并一一抓住关键之处，画龙点睛。

如“炆”，要求成品无汁，口味清淡，突出原为本色，有浓郁的花椒油香味；又如腌，要求脆嫩爽口，醇厚不腻，禽畜原料的肌肉紧密而干香。

<<家常冷盘>>

书籍目录

新家常菜谱为你排忧解难家常冷盘制作的基本常识冷菜谱畜肉类1 水晶肴肉2 糟肉3 蒜泥白肉4 醇香白肉5 乳汁肉干6 玫瑰肉干7 水晶冻蹄8 糟猪爪9 蜜汁火腿10 香茜顺风11 芥菜黄酱12 拌粟米13 陈皮牛肉14 香麻牛肉丝15 白切羊肉16 冻羊羔17 锅烧羊肉18 葱烤狗肉19 罗汉猪肚20 红油肚丝21 麻酱腰片22 卤水猪肝23 麻辣肺片24 蒜泥牛肚25 鸳鸯冻羔禽蛋类1 水晶冻鸡2 醉鸡3 怪味鸡片.....海、河鲜类蔬菜类豆制品类简易花式冷盘

<<家常冷盘>>

编辑推荐

生丝瓜用盐腌渍一下，炒熟后不会发黑。
海蜇头用开水略烫后，花纹张开，泥沙易洗净。
炖煮牛肉时，可放几滴醋，牛肉易烂。
藕切片后容易发黑变色，要浸入清水备用。
鱼经油煎后再煮，汤才会变成奶白色。
菠菜用刀切断会涩口，可用手撕。
做酸辣汤，醋在最后关火时放。
蹄拆骨一定要趁热拆。
山药入锅时间不要过长，否则会发黑。
海参要选质地较硬的，烧时不会融化。

<<家常冷盘>>

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>