

《舌尖上的中国》

图书基本信息

书名：《舌尖上的中国》

13位ISBN编号：9787506050944

10位ISBN编号：7506050943

出版时间：2012-8

出版社：东方出版社

作者：好豆网 编

页数：97

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《舌尖上的中国》

内容概要

《民间经典浙江菜》着重强调了每道菜的制作要领，而小贴士里有经典菜品的民俗和传统知识介绍，弥补了菜谱单一化的缺陷，丰富了饮食文化，使图书更富有层次，既给读者带来了视觉上的享受，又不失趣味性。

书籍目录

艾草团
蛋皮猪肝汤年糕
姜蛋索面汤
酱菜炒肉丝
蜜汁煎鸡腿
腌咸鸭蛋
油煎粽子
油焖冬笋
干煸豇豆
醋熘藕片
东坡肉
冬瓜排骨盅
腐乳肉
干炸响铃
红烧冬瓜
虎皮肉
玉子虾仁
龙井虾仁
咸蛋黄焗南瓜
花雕醉鸡
香菇炒豌豆
酱油菜
乡巴佬鹌鹑蛋
桂花糖米藕
臭菜秆蒸螺蛳
梭子蟹炒年糕
花雕醉鸭
糖醋里脊
西湖醋鱼
红烧狮子头
腌笃鲜

《舌尖上的中国》

章节摘录

版权页： 插图： 艾草团 制作步骤 1.将艾草浸泡后，再洗干净； 2.将艾草放锅里煮软，加一点盐； 3.捞出艾草冲洗干净，用刀剁碎； 4.将艾草末、糯米粉、黏米粉混合均匀； 5.加适量清水揉成团； 6.分成均匀的几等份； 7.揉圆艾草团后在面粉里滚一下，放入模具压实，脱模； 8.用桑叶垫底防粘，放入煮蛋器蒸12分钟即可。 注意事项 将艾草团揉圆后在面粉里滚一下，这样容易脱模。

蛋皮猪肝汤年糕 制作步骤 1.备好年糕、猪肝、鸡蛋和芹菜； 2.将鸡蛋打散，热锅烧油，煎成蛋皮再切丝备用； 3.汤锅加水，水沸后加入年糕，焯煮2分钟，沥水出锅，过冷水； 4.汤锅加水、料酒、细盐； 5.加入芹菜和猪肝； 6.加入已焯过的年糕； 7.汤底开后，加入几滴香油，关火后加入适量鸡精即可； 8.最后再将蛋丝加入即可食用。 注意事项 年糕先微焯一下，再重新煮制，这样做出的汤底较清爽。做蛋皮时，要用小火煎制。

《舌尖上的中国》

编辑推荐

《民间经典浙江菜》挑动味蕾神经，唤醒心中“食神”能量.....我们吃的是美味还是情感？分解的是菜系还是文化？《民间经典浙江菜》集结全国各地80多万美食爱好者，提供“舌尖上”的食谱制作大公开！

《舌尖上的中国》

精彩短评

- 1、搞活动买四免一是买的，价格还算合适，内容偏少，好多当地名菜都没有。
- 2、看了电视，买了这本书
- 3、比想象中小多了 就没多少菜 给爸爸买的 书太薄了

《舌尖上的中国》

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:www.tushu111.com