

《正宗北方家常菜1·烧》

图书基本信息

书名：《正宗北方家常菜1·烧》

13位ISBN编号：9787530841921

10位ISBN编号：7530841920

出版时间：2008-9

出版社：天津科学技术出版社

页数：47

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

《正宗北方家常菜1·烧》

内容概要

《正宗北方家常菜1·烧》

作者简介

宣为民，现任山西省临汾市工商联会长、临汾市人大常委，山西省商业联合会会长、山西临汾五洲集团董事长。曾获山西省优秀企业家、山西省特级劳模、全国冶金系统劳动模范等称号和全国五一劳动奖。五洲集团下设三星级以上酒店五座，分别经营粤菜、川菜、晋菜、西北菜等地方菜。

《正宗北方家常菜1·烧》

书籍目录

清汤枸杞骨髓竹笋炖肉枸杞炖腰花平菇炖猪蹄小炖肉清炖羊脑红炖猪肘肺头汤清炖鸡翅清炖土鸡番茄玉米土豆炖鸽块海带炖板筋炖豆腐鲜菇肉末炖豆腐海带炖猪蹄家常炖蹄清香南瓜煲炖鲳鱼鲜藕豆腐炖鲫鱼什锦沙锅鱼沙锅炖鱼头归芪炖羊肉红酒炖凤爪炖耳块清香炖羊骨香辣鳝鱼血块清炖兔块什锦炖鸭羹双耳炖苦瓜沙锅鸡块杜仲炖猪尾侉炖目鱼清炖蟹粉狮子头蜜炖白果清炖排骨炖鹤鹑玉米炖什锦豆腐酱汁炖大排白肉海参片四季肉排酸菜宽粉炖鲜鱼清炖羊肾

《正宗北方家常菜1·烧》

章节摘录

插图：香辣羊肉原料主料：羊肋条肉1块（约500克）。配料：山药250克。调料：大葱25克，姜1小块，蒜3瓣，色拉油75克，辣椒酱30克，酱油15克，花椒水15克，八角2个，清汤750克，料酒25克，白糖10克，盐3克，味精2克，胡椒粉少许，水淀粉25克。做法1.把羊肋条肉择洗干净，切成2厘米大小的块，放入沸水锅内焯出血水，捞出控净水分备用；山药削去外皮，切成滚刀块；大葱切成小段；姜块、蒜瓣（去皮）拍松。2.净锅置火上，放色拉油烧至六成热，加入辣椒酱、葱段、姜块和蒜瓣炒出香辣味，放入羊肉块、酱油和花椒水煸炒片刻，再加上八角、清汤、料酒和白糖，烧沸后用小火烧煮至羊肉近熟。3.把山药块放入烧羊肉的锅内，继续用小火烧焖至羊肉和山药块熟烂，取出葱段、姜块、蒜瓣和八角等杂质，加上盐、味精和胡椒粉，用旺火收浓汤汁，淋入水淀粉勾芡即成。

《正宗北方家常菜1·烧》

编辑推荐

《正宗北方家常菜1·烧》

精彩短评

1、不辣，不甜腻，不难找材料

《正宗北方家常菜1·烧》

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