

《燕鲍翅参菜典-100位中国烹饪大师作品集》

图书基本信息

书名：《燕鲍翅参菜典-100位中国烹饪大师作品集》

13位ISBN编号：9787543679931

10位ISBN编号：7543679930

出版社：中国烹饪协会名厨专业委员会 青岛出版社 (2013-05出版)

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

《燕鲍翅参菜典-100位中国烹饪大师作品肌

书籍目录

1 燕窝 木瓜炖血燕 五味燕窝 椰浆杏汁燕 冰糖燕窝 木瓜酸奶燕菜 鸡汤余血燕 高汤血燕 白玉菜 四味血燕 御鼎鸳鸯燕 鸳鸯官燕 燕菜莼菜冻 红烧官燕 桂花圆肉冰糖燕窝 浓汁太极鸳鸯燕 泉水三汁炖血燕 竹韵豆燕 血燕鱼豆腐 白云雪芽龙官燕 木瓜燕窝 私房炖血燕 金箔玉如意 红烧燕窝 鸡汤血燕 枣汁官燕 鸡汁炖官燕 燕菜扒鱼翅 雪梨炖血燕 蟹粉炒官燕 木瓜炖官燕 水蜜桃鸳鸯燕 松虫鸡汁竹燕 橙酿燕窝 枣汁炖血燕 一品燕窝 豌豆燕窝 燕窝酒酿圆子 蜜汁葫芦燕窝 冰花炖血燕 木瓜双燕 绣球燕翅 血燕菜娃 清汤燕菜 雪蛤红燕 飞燕迎春 五蔬燕菜 菊瓜血燕 上汤血燕 瓜蓉燕菜 2 鲍鱼 3 鱼翅 4 海参

章节摘录

版权页： 插图： 雪燕鱼豆腐【主料】青驳鱼1尾（约重800克）、水发血燕100克【配料】水发竹荪、菜心、鸡蛋清【调料】盐、鸡精、料酒、胡椒粉、姜片、葱段、水淀粉、高级清汤、鸡汤【制作步骤】 将鱼治净。取净肉，漂去血水；姜片、葱段、胡椒粉置碗内，用沸水泡好晾冷；竹荪切成片；菜心焯熟漂冷；将血燕上笼蒸透，待用。 将鱼肉放入搅拌机内打成鱼蓉泥，放入汤碗内，加姜葱水、盐、鸡精、水淀粉、鸡汤搅匀，再放入鸡蛋清充分搅转，成浆状。 将锅置火上，放入清水烧至微沸，放入料酒，倒入对好的鱼蓉浆，轻轻推转，待其凝固成团。移小火上焖成豆腐状，用刀划成小块。 另起锅置火上，倒入高级清汤，放入盐、鸡精烧沸，放入竹荪、菜心，倒入汤碗内，再舀出鱼豆腐入汤内。取出笼内血燕，放于豆腐上即成。【制作关键】鱼肉一定要搅细成蓉泥。【特点】色泽分明，爽滑细嫩，汤鲜味美。木瓜双燕【主料】水发血燕、水发官燕各100克【配料】木瓜、椰浆【调料】盐、冰糖、清汤【制作步骤】将一部分木瓜去籽，上屉蒸熟，剩下的木瓜制成木瓜汁，待用。把水发好的血燕、官燕分别用清汤、盐、冰糖煨制软糯，放入木瓜中。跟调好的木瓜汁、椰浆一同上桌即可。【制作关键】血燕、官燕必须发制软糯，挑净杂质。

《燕鲍翅参菜典-100位中国烹饪大师作品肌

编辑推荐

《100位中国烹饪大师作品集锦:燕鲍翅参菜典》既有较高的文化内涵，又非常实用，同时具有欣赏和收藏价值。它是烹饪爱好者们为之沉醉、为之倾倒的佳作。它的出版是我国烹饪大师们本着精益求精的原则，融会我国东西南北烹饪文化精髓，为国人奉献、谱写的美食文化新篇章！

《燕鲍翅参菜典-100位中国烹饪大师作品肌

精彩短评

1、书的内容是挺好的，就是不知道是快递的问题还是书本来就是这样的“书的一边有点皱，

《燕鲍翅参菜典-100位中国烹饪大师作品肌

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