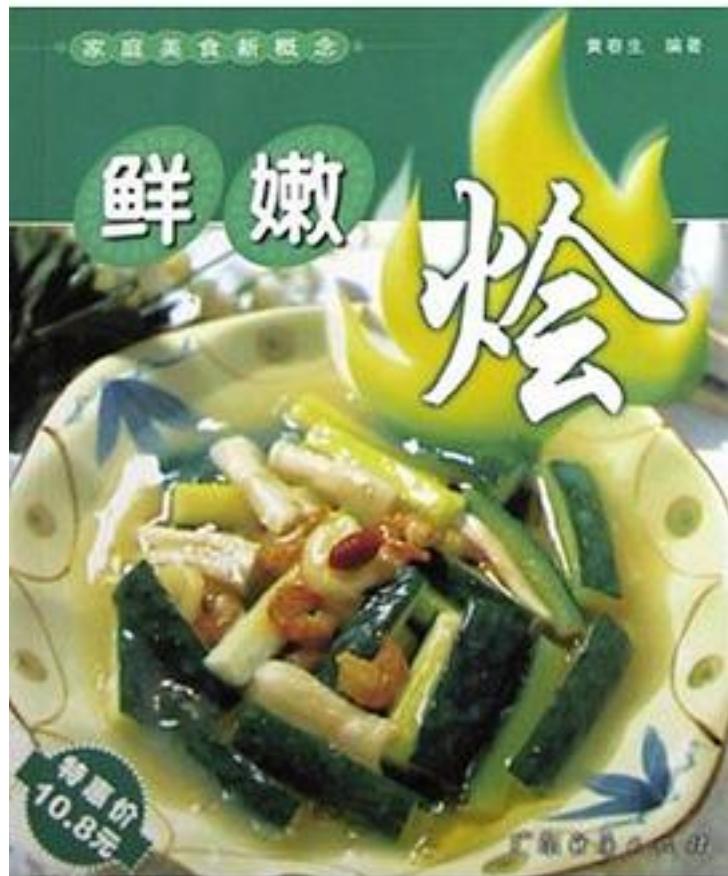


# 原味煮



[原味煮 下载链接1](#)

著者:黄春生

出版者:广东经济出版社

出版时间:2004-1-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787806776155

随着我国人民生活水平不断的提高，人们对于保健和养生越来越重视。人们最关注的已

不再是一日三餐的几种菜式，而是对饮食有了更高的需求，讲究食物的合理结构。

从事厨艺工作20年，厨房足我的工作间，也是我的娱乐室，我热爱烹饪这项工作。因为多年从事烹饪工作的关系，我结识了很多同行朋友，有的是我的徒弟，有的是我的师傅。在编写这本《香脆炸》的同时，他们在制作上给予了我很大的帮助，在此向各位表达我最深的谢意。

炸菜的方法一般分为4种，即干炸、软炸、酥炸、西炸。

第一种：干炸是将主料先以调味料腌拌片刻，再沾上干粉放入油锅中，炸至酥黄的一种炸法。

第二种：软炸是将主料先用调味料腌好，再沾裹上蛋白或面糊，放入温油中炸熟的一种炸法。

第三种：酥炸是先将主料煮或蒸至熟软后，再沾上蛋糊或面糊，放入热油锅中炸至外表酥黄，里面鲜嫩的一种炸法。

第四种：西炸是将原材料处理好并腌至入味后，依序沾上面粉、蛋汁及面包糠，再入热油锅中炸熟的一种炸法。

希望你喜欢这本食谱，我会不断学习，把理想的美食介绍给你，令你更健康，生活更快乐。

作者介绍：

目录: 1 何黄煮鸡蛋

2 冬菇煮白菜

3 开洋煮魔芋

4 黄豆煮蘑菇

5 茄蒿煮肉片

6 海带煮瘦肉

7 泡菜煮草鱼

8 淫羊藿煮土鸡

9 瓜枣煮泥鳅

10 花生煮猪蹄

11 玉珠煮莲藕

12 牛柏叶煮酸菜

13 浓汁煮苋菜

14 双色煮白菜

15 碧菠煮鱼片

.....

..... (收起)

[原味煮](#) [下载链接1](#)

标签

评论

---

[原味煮 下载链接1](#)

书评

---

[原味煮 下载链接1](#)