

美味豆腐食谱



[美味豆腐食谱 下载链接1](#)

著者:古善珍

出版者:福建科学技术出版社

出版时间:2002-10-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787533520502

中国饮食文化博大精深，各大菜系各有所长，有趣的是，虽然名称叫法或许不同，但各个菜系中都必定有以豆腐及腐竹之类的豆制品为主料的菜肴，而且备受重视。

豆腐传到世界各国以后，它的食用方法变得更为丰富多样，本书便收录了东南亚及西式的豆腐食谱，可供各位读者参考仿制。

豆腐白如纯玉，细若凝脂，其味清淡中带鲜美，吃起来适口清爽，久食不腻，不但适于各种烹调方法，而且老少皆宜。难怪西方人在食了中国的豆腐之后都赞不绝口，称它为“中华第一美食”，可见其确有独特之处。

豆腐及各种豆制品的制作都离不开黄豆，黄豆富含蛋白质，营养丰富，素有“绿色肉食”之称。用它制出的食品当然也同样含有丰富的营养成分，而且由于改变了黄豆的质地，口感更佳，确是健康又美味的食品。

书中介绍的菜式从油炸到蒸，从汤糕到甜品，款款俱备，而且中西式的做法兼有之，样式和做法应能给读者更多的选择。

作者介绍:

目录: 出版者的话

前言

一 浓味菜式

1 印尼炸豆腐

2 泰式炸豆腐

.....

二 淡味菜式

1 大白菜豆腐卷

2 鸡丝百页

.....

三 豆腐小食

1 豆腐春卷

2 豆腐琼脂糕

.....

四 汤羹类

1 咸鱼头豆腐菜干汤

2 酸辣豆腐汤

.....

五 豆品烹调须知

六 形形色色的豆腐和豆制品

七 豆腐和油豆腐的处理

• • • • • (收起)

[美味豆腐食谱](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[美味豆腐食谱](#) [下载链接1](#)

书评

[美味豆腐食谱 下载链接1](#)