

煎出脆嫩



[煎出脆嫩 下载链接1](#)

著者:李小兵

出版者:四川科技

出版时间:2007-3

装帧:

isbn:9787536461635

操作方法1

原料不挂糊、上浆、扑粉，直接进行煎制。如煎蛋饼，将蛋液糊倒入锅中，加适量精炼油，用铲子不断翻面煎成金黄色即可。成品具有色泽金黄，外焦内嫩，口味鲜香的特点。

。2

将原料码入味后，用淀粉糊或蛋糊挂匀，将两面煎成金黄色。如干煎鲳鱼，将鱼挂匀糊，下精炼油进行煎制，待熟后，切块入盘。成品芡汁全无，味酥而鲜。3

将原料切成末，加调料制成糝，做成厚饼状，入锅煎成两面金黄色出锅。成品具有质地

软嫩，鲜醇味甜的特点。如焖煎腐饼，即将拌好的豆腐糝挤成丸子，按扁成直径约3~4厘米的饼，煎呈两面金黄色，勾汁浇上即可。4
将原料上浆后沾上面包糠煎制而成。成品具有色泽微红，香而不腻，酥松咸鲜的特点。如酥煎大虾，将大虾加工好后，沾上蛋黄糊，滚上面包糠进行煎炸。5
煎法基本相似，不同之处在于煎的过程中加汤、水、酒等使之成熟的方法。

作者介绍:

目录:

[煎出脆嫩_下载链接1](#)

标签

评论

[煎出脆嫩_下载链接1](#)

书评

[煎出脆嫩_下载链接1](#)