

就爱吃豆腐



[就爱吃豆腐 下载链接1](#)

著者:白常继

出版者:作家出版社

出版时间:2016-1

装帧:平装

isbn:9787506376907

豆腐是世界饮食史上最伟大发明，已风靡全世界，这本书是中西烹饪史上两类食书的较量与碰撞。一位德高望重的豆腐菜大师抽取中华传统豆腐菜中的精华，一位擅长西方烹饪的美食家则赋予豆腐独一无二的创意，两人强强联手，同时又互为对决，把中国最古老的豆腐食材烹写成这本全面又新潮的豆腐食书。

作者介绍:

白常继：圈内人称“京城豆腐白”，“蒙面切豆腐”特技是京城佳话，最擅长复原中国名著内的传统菜肴。早年活跃在诸多饮食餐节目，目前是美食节目《味觉江湖》的掌门人。著有《白话随园食单》，是“随园菜制作技艺非物质文化遗产”。

蔺威察：新锐食界分子。一名美食作家、编剧、食评家、与烹饪推广家，活跃在出版、饮食节目和餐饮界。已出版书籍《美食狂失恋记事本》《爱情食谱》，常现身各类电视节目中，提倡以庄重之心感恩食物的被动奉献。

目录: 中式部

1: 凉拌

马兰头拌豆干

辣拌干丝

凉瓜熏豆干

经典皮蛋豆腐

豆腐黄瓜盅

2: 蒸

创新茶汁蒸豆腐

海派扣三丝

莲蓬豆腐

咸鱼粒蒸豆腐

荠菜鲜虾百叶包

3: 炒煎酿

传统宫保豆腐

美味小炒脆豆腐

经典麻婆豆腐

茼蒿懒豆腐

酱香三色豆干

春韭煎豆腐

麻酱煎豆腐

鱼香煎豆腐

山东锅塌豆腐

客家酿豆腐

朱洪武酿豆腐

腊肉炒豆干

咕佬豆腐

四宝炒豆浆

4: 炸溜烩焖烧

泰山豆腐丸子

北京炸臭豆腐

普宁炸豆腐

拔丝豆腐丸子

美味番茄汁溜豆腐

西柠汁玉子豆腐

蟹粉豆腐

香菇核桃烩豆腐

麻辣豆花烩鱼片

红烧肉炖豆泡

黄骨鱼焖豆腐

猪手烧豆腐

臭豆腐肥肠煲

5: 羹汤主食

珍珠翡翠白玉汤

西湖豆腐羹

砂锅酸浆豆腐

致和香饺

南瓜豆腐饼

卤肉豆干饭

豆腐盒子

西式部

目录

一：你应该了解的一些西餐食材

二：食谱划分

1：开胃菜

烤蘑菇奶酪豆腐盒

烟熏豆干配辣酒汁鱼籽

辣味豆腐Tapas

脆薯三文鱼豆腐煎配酸奶油

苏子叶海鲜豆腐卷

迷你茄腐滋

椰香鸡腐丝配鲜茴香

嫩芦笋培根豆片卷

酿樱桃椒蟹肉腐盒

2：汤

意式春汤

度假腐菇清汤

西式鲈鱼茶干汤

凯撒风味豆腐汤

德国风味碎腐丸汤

荷兰红汁奶油豆腐汤

法式海鲜豆腐汤

普罗旺斯风味腐汤

意式家常风味浓玉子豆腐汤

3：沙拉

奶酪蚕豆腌腐干色拉

辣味大叶菜配奶油嫩豆腐酱

潮州豆干葡萄色拉

地中海茶干沙拉

烤嫩豆腐包鳄梨莎莎酱

三色沙拉

西班牙风味酸甜腐干沙拉

酸奶蚕豆薄荷沙拉配炸甜豆腐末

野蘑菇豆腐拼盘沙拉

周末厨房鹰嘴豆红乳豆腐沙拉

4：副菜

意式烤鲈鱼配鱼香腐粒豆腐佐奶油浓豆汁

罗勒汁海鲜鸡胸豆干配浓郁腐泥

香槟风味海鱼豆腐

芥末鱼肉配三味腐条

蒸鲈鱼裹香菇豆腐泥配黄油腐乳汁

红酒葱泥梭豆浆鲈鱼佐糖卤干

百变缠绵蛋豆腐

辣油香醋浸日本豆腐配辛香扇贝虾煎

西班牙风味海鲜丁酿豆腐

辣虾豆腐配酸鲜枣泥

5：主菜

时令蔬味酿豆腐佐红酒鸡胸

家禽肉烩豆腐

那不勒斯风味鸭腿豆腐

葡式秘制白菇汁牛瓜条豆腐饼

健康高蛋白原味牛舌

香芹汁豆酱蒜泥佐烤牛腿肉

法式红酒烩豆腐羊肉丸子

泡橄榄油羊肉条佐豆皮茄汁面

红酒藏红花汁杂碎肉配嫩烤豆腐鱼片
6: 甜点
酒腌豆皮夹心黑巧克力碎及青豌豆
绿汁嫩豆腐果冻
法式刺猬苹果蛋白派
香草冰淇淋豆腐条配酸甜红果子酱汁
懒人粗粮饼干薯丁甜味豆干
甜豆腐奶油热甜点盘
柑橘汁浸甜豆腐马铃薯片核桃脆
• • • • • (收起)

[就爱吃豆腐_下载链接1](#)

标签

菜谱

做菜

评论

有些奇怪，这本书的西餐豆腐很有感觉，中餐豆腐可能比较家常。有些被埋没的西餐部分书籍

[就爱吃豆腐_下载链接1](#)

书评

[就爱吃豆腐_下载链接1](#)