

<<跟大师学做家常菜>>

图书基本信息

书名：<<跟大师学做家常菜>>

13位ISBN编号：9787506453349

10位ISBN编号：7506453347

出版时间：2009-1-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：文怡，李铁钢 编著

页数：96

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：<http://www.tushu007.com>

## <<跟大师学做家常菜>>

### 前言

“飞水”，“上气儿”，“切花刀”，“挂糊”，“吊汤”，“少许”，适量…… 哦，停！  
！  
！  
再也不能这样下去了。

曾几何时，捧着一本文字菜谱，看着那些比外文还难以理解的“专业术语”，让我仅存的那一点儿想学做饭的美好愿望也飞到九霄云外去了。

在一个专业厨师看来，本该一点即通的问题，到我这个家庭厨房CEO的眼里，就成了可望不可及的“功夫秘籍”。

这跟一个大学教授没法给学龄前儿童做启蒙教育的道理如出一辙。

认识铁钢，是在2006年底我意外混入CCTV《天天饮食》开始的。  
他是这个节目的厨艺顾问，每一次

## <<跟大师学做家常菜>>

### 内容概要

在这本书里，没有那些主妇们看不懂的专业术语，没有含糊不清的用量，而代之的是精确，甚至有些许口罗嗦的娓娓道来，和多年来学厨、入厨的经验分享、贴心叮嘱。

与铁钢一同制作这本书，对于作者而言，是个难得的学习过程。

当然，作者永远也不可能修炼成和他一样的厨艺大师，但这没关系，能成为一座厨艺大师和家庭主妇之间的桥梁，给更多的小厨娘、新煮妇和更多的家庭餐桌送上一道道美味可口的“家肴”，还有比这更让我觉得有成就感的事儿吗？

感谢中国纺织出版社再一次实现了我的愿望。

感谢铁钢，我生活中的挚友，学厨路上的恩师。

感谢所有热爱生活的人们，美食因此有滋有味，生活因此丰富多彩，我，愿意用这样的形式，记录它，记忆它，纪念它。

## <<跟大师学做家常菜>>

### 作者简介

文怡，曾主持CCTV-1《天天饮食》，现为BTV-7《食全食美》及旅游卫视《那小嘴厨房》的节目主持人。

钟爱美食的她，不仅经营着网络上最红火的，点击率过千万的美食博客《文怡的美食厨房》（[www.wenyi.name](http://www.wenyi.name)），还是多家美食、健康、生活类杂志的专栏撰稿人。曾出版《文怡拿

<<跟大师学做家常菜>>

书籍目录

Part 1 凉菜 蒜泥白肉 蜜汁叉烧肉 棒棒鸡 醉鸡 时蔬三文鱼沙拉 时蔬甜虾沙拉 凉拌剁椒黑木耳 冰镇香糟毛豆 灰树花爽口沙拉 赛香瓜 蓑衣黄瓜 奶汁虎尾笋  
Part 2 热菜 茶干回锅肉 豉粒蒸排骨 无锡排骨 锡纸酱烤排骨 咕噜肉 清炖狮子头 焦熘丸子 四喜丸子 软炸里脊 芫爆肉丝 鱼香肉丝 瑞典肉丸子 孜然风味烤羊腿 XO小瓜鸭片 豆豉青椒炒鸡片 胡椒柠香蒸鸡 美式乡村炸鸡排 啤酒酱香鸡翅 宫保鸡丁 西柠煎软鸡 紫金蒸凤爪 葱烧海参 武汉糍粑鱼 醋棱鱼 五香熏鱼 麻婆三文鱼 酸辣回锅三文鱼 西湖醋鱼 成鱼干炖粉条 番茄虾 油焖大虾 山药青笋炒北极虾 锅塌豆腐 红烧豆腐 家乡炒笋干 萝卜干肉片炒蒜苗 蒜香荷兰豆 蒜汁香烤茄子 咸蛋黄焗南瓜 雪菜炒蚕豆  
Part 3 汤煲 灵芝花菇煲笨鸡 梅干菜花生煲鸡爪 冬瓜丸子汤 西湖牛肉羹 大煮干丝 梅菜腊味南瓜盅 腌笃鲜 客家豆腐煲 上汤娃娃菜 红枣羊肚菌煮苋菜 酸辣汤 美白养肤汤  
Part 4 主食和点心 菠萝海鲜炒饭 莲藕三文鱼寿司 腊味煲仔饭 担担面 海鲜两面黄 臊子面 四川凉面 蜜汁叉烧包 全麦豆沙包 肉末烧饼 蛋皮烧卖 水晶鲜虾饺 四喜蒸饺 蜂巢芋头酥 干层榴莲酥

<<跟大师学做家常菜>>

章节摘录

插图：

## <<跟大师学做家常菜>>

### 编辑推荐

《跟大师学做家常菜》能成为一座厨艺大师和家庭主妇之间的桥梁，给更多的小厨娘、新煮妇和更多的家庭餐桌送上一道道美味可口的“家肴”。

<<跟大师学做家常菜>>

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:<http://www.tushu007.com>