

<<中西酱汁佳肴>>

图书基本信息

书名：<<中西酱汁佳肴>>

13位ISBN编号：9787533523060

10位ISBN编号：7533523067

出版时间：2004-1

出版时间：福建科学技术出版社

作者：蔡洁仪

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>

<<中西酱汁佳肴>>

内容概要

酱汁为菜肴的灵魂，并且主导菜的食味。

本书介绍了19种特色酱料的自制方法，并设计了与之配合的40多个食谱。

读者依法炮制，不但可以享受“混酱”的乐趣，还能制出别具特色的中西佳肴，尽享烹调的乐趣。

<<中西酱汁佳肴>>

作者简介

蔡洁仪女士，资深烹饪导师“伊曼、家政中心”负责人。

历任多个大机构及社团（包括恒生银行、上海商业银行及香港教育专业人员协会等）之烹饪小组导师，并曾任教于港九酒楼茶室总工会职业烹饪学校、中电乐在活中心、香港家政中心及童军知友社；亦是香港多份报章的烹饪专栏作者。

<<中西酱汁佳肴>>

书籍目录

亲自动手来“混酱”——火辣辣好菜 1 网油豆豉蒸鲳鱼 2 香辣豆豉爆鸡翅 3 湘葱牛肉 4 四川回锅肉 5 干烧豆瓣虾 6 麻辣凤梨鸡 7 麻辣牛筋 8 麻辣烫黄花二 传统酱汁名菜 1 荷叶糯米蒸排骨 2 鱼香杂锦魔芋 3 红烧元蹄 4 柱侯萝卜牛腩煲 5 香芋麻酱鸭 6 熏鱼 7 梅菜扣肉 8 葱油香露鸡 9 脆皮糯米酿黄花 10 开胃酱汁好菜 三 开胃酱汁好菜 1 糖醋荔枝鱼 2 酸甜酱汁虾 3 酥炸云龙夹 4 桂花酱汁鸡 5 银杏桂花栗子泥 四 蜜香酱汁精选菜 五 惹味特色菜 六 西式酱汁特色菜

<<中西酱汁佳肴>>

章节摘录

插图

<<中西酱汁佳肴>>

媒体关注与评论

书评讲究营养和健康是现今的饮食潮流，享受佳肴美食是城市人的减压方式。

在紧张工作之余，不妨暂且抛下俗务，走进厨房小天地，参考书中的内容，运用各种天然材料，选择恰如其分的烹饪手法，创作出一道道美味菜式，与家人朋友一齐来分享烹饪的乐趣，让生活变得更富姿彩。

本系列每一分册均有独立专题，介绍相关的食谱及烹饪知识，有助于读者迅速提高厨艺水平。

酱汁为菜肴的灵魂，并且主导菜的食味。

本书介绍了19种特色酱料的自制方法，并设计了与之配合的40多个食谱。

读者依法炮制，不但可以享受“混酱”的乐趣，还能制出别具特色的中西佳肴，尽享烹调的乐趣。

本书介绍的自制酱汁 · 包括：XO辣椒酱、蜜汁烧烤酱、果酱、油咖喱、沙嗲酱、黑椒酱·番茄酱、蘑菇酱·千岛酱、凯撒色拉酱、香辣蒜末豆豉酱、豆瓣酱、鱼香酱、柱侯酱、麻婆酱·麻辣酱、酱油、酸甜酱、桂花酱等共19种。

- 特色：制作步骤简单，制品好味，酱汁调配后能贮藏，方便应用。
- 入馔时材料与酱汁要搭配得宜，才能诱发食味。

<<中西酱汁佳肴>>

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>