<<炒饭>>

图书基本信息

书名:<<炒饭>>

13位ISBN编号: 9787534427961

10位ISBN编号: 7534427967

出版时间:2009-7

出版时间:江苏美术出版社

作者:刘文华

页数:71

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



内容概要

只要一只锅、一把铲,就能将平淡无奇的食材翻炒出变化无穷、令人赞叹的各式佳肴,这就是中 华料理的奇妙之处。

而其中"炒饭"更是老少皆宜、深受大家喜爱的一道色、香、味俱全的简便料理。

锅铲铿锵的节奏、不时窜出的烟雾香气,伴随在锅中不断跳跃、翻滚的米粒……在如此的淬炼之下,白米饭与其他食材融为一体,摇身一变成为粒粒晶亮分明、喷香诱人略带烟火味的金黄炒饭,满足了许多人的胃和心。

所谓好吃的炒饭不仅要米饭粒粒分明不互黏结块,口感更要香韧带劲不湿软,且炒料要均匀包裹 米饭使之散发光泽飘香诱人。

因此本书特别从炒饭的选米、洗米、煮饭、翻炒的技巧到各种食材搭配共三十余种炒饭,皆用详细的 彩图步骤介绍,使您在家中也能轻易地炒出具有专业水准的美味炒饭。

另外,本书的分量标示皆为一份的分量,若要增量请一份一份分别炒,如此才能炒出粒粒晶亮分明的 完美炒饭。

一道料理是否美味,主要取决于是否"用心"。

其实只要注意一些细节便能做出与众不同且令人感动的料理,希望借由本书能使您做出令人露出满足 微笑且赞不绝口的绝佳炒饭!

<<炒饭>>

作者简介

刘文华,1964年生,自1984年始,从事烹饪专业工作已有16年,其问曾先后得到上海烹饪界多位著名老前辈的指导传授。

- 1986年毕业于上海市饮食服务学校。
- 1992年毕业于四川烹饪专科学校,对四川菜系有一定程度的了解与熟知。
- 1993年获第三届全国烹饪大赛冷菜、热菜金奖。
- 1995年获第



书籍目录

1 米的选择2 洗米3 煮饭的方法4 蛋炒饭5 扬州炒饭6 咸肉菜炒饭7 扬州什锦炒饭8 泰酱鳕鱼蛋炒饭9 咸鱼鸡粒蛋炒饭10 猕猴桃三文鱼炒饭 11 三文鱼炒饭12 虾仁牛肉蛋炒饭13 翡翠滑菇蛋炒饭14 扬州风鹅菜炒饭15 酱油肉菜炒菜16 咖啡炒饭17 叉烧炒饭18 洋葱牛肉炒饭



章节摘录

插图:



编辑推荐

《炒饭》:一口锅,一把铲,轻松炒出30余种粒粒晶亮、喷香诱人的美味炒饭。



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