第一图书网, tushu007.com

<<一学就会做红烧肉 - - 美食讲堂系 >

图书基本信息

书名：<<一学就会做红烧肉 - - 美食讲堂系列>>

13位ISBN编号：9787810369800

10位ISBN编号：7810369806

出版时间：2005-11

出版时间：汕头大学出版社

作者：李志鸿

页数：30

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

《一学就会做茶叶蛋》此次我们请到有多年烹饪经验的陈富春老师，不但传授我们如何卤制美味的茶叶蛋，且颠覆一般人对茶叶蛋的做法，让我们认识原来茶叶蛋也可以这么多变，相信在她经验丰富的传授下，您一定更能得心应手。
另外本书提供了有关茶叶蛋的各种资料，加深你对茶叶蛋的了解。

书籍目录

咸酥鸡美味大破解　香酥四溢的人气咸酥鸡，总是让人大排长龙也忍心不住要买！
究竟是什么原因让鸡肉在摇身一变成为咸5酥鸡之后，就具有这么大的吸引力呢？
现在就随着我们一起来破解人气咸酥鸡的美味秘密吧！
　自制咸酥鸡Step by Step　制作咸酥鸡的方法很简单，不过就是切块腌过以后裹粉油炸而已，所以说，好吃的秘密就是用什么腌、沾什么粉，还有怎么炸！
咸酥鸡最热门的创意咸酥鸡　可别小看咸酥鸡的腌料！
有创意的人就是可以加个让人想不到的材料在腌料里，做出来的咸酥鸡美味与口感就大大的不同！
红曲咸酥鸡腐乳咸酥鸡咸酥鸡食材大观园　适合制作咸酥鸡的材料是五花八门的，只要是能油炸的材料，都可以拿来制作成不同口味的美食！
香酥外皮大剖析　不同的外皮可以赋予咸酥鸡各种独特的风味，除了传统的做法之外，不妨多试试不同的外皮配方，甚至还可以自行调配出专属的独家秘方！
黄金蕃薯粉酥脆干粉鲜甜软炸粉酥脆面包粉面糊脆浆美味不流失秘诀　吃不完的咸酥鸡如何保存，才不会使美味流失呢？
本篇教你延长食用期限、口感不变的咸酥鸡保存妙法！
炸油VS.油温　炸油的选择・测油温・如何判断炸好了没？
　咸酥鸡的口感取决于油炸的技巧和温度，如何炸出外表金黄酥脆，内里鲜嫩多汁的咸酥鸡？
本篇让你一学就会。
咸酥鸡的调味密招　刚起锅冒着热气的咸酥鸡趁热再撒上胡椒盐拌一下，赶快挑选自己喜欢的调味料，制作更具个人风格的美味咸酥鸡吧！
咸酥鸡家族-美味一把罩　咸酥鸡可不是单单只有鸡肉而已，在咸酥鸡家族里还有很多项目，他们的做法都与咸酥鸡相似，但是美味的诀窍就各有千秋了喔！
地瓜条什锦蔬菜芋头百页豆腐鱿鱼须甜不辣什锦串银丝卷七里香猪血糕隔夜咸酥鸡大变身　曾为吃剩的咸酥鸡而感到困扰吗？
从现在起不必再担心了！
隔夜的咸酥鸡只要稍加变化，不但美味更上一层，制作上也比其它料理快速又简单喔！
沙茶咸酥鸡烩饭咸酥鸡焗面咸酥鸡焖紫茄咸酥鸡蛋卷

章节摘录

插图：

编辑推荐

香酥四溢的人气咸酥鸡，总是让人大排长龙也忍心不住要买！
究竟是什么原因让鸡肉在摇身一变成为咸酥鸡之后，就具有这么大的吸引力呢？
现在就随着我们一起来破解人气咸酥鸡的美味秘密吧！

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