

<<湯底對了, 火鍋一定好吃>>

图书基本信息

书名：<<湯底對了, 火鍋一定好吃>>

13位ISBN编号：9789575268299

10位ISBN编号：9575268296

出版时间：2009

出版公司：瑞昇文化事業股份有限公司

作者：永瀨正人

页数：96

译者：高詹燦

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>

<<湯底對了, 火鍋一定好吃>>

內容概要

火鍋料理全方位教本 湯頭&佐料&食材...連鍋子怎麼保養都有教！

火鍋料理並不是只要將食材跟湯加在一起煮就好，這本書精選了五家日本火鍋料理名店，請店裡的主廚提供他們的私人食譜，傳授料理火鍋所需的注意事項。

書中介紹的火鍋種類相當多元，包括拉麵火鍋．西式火鍋．韓國火鍋．異國風味火鍋．中華火鍋．和風火鍋六大類，一共介紹58道火鍋料理、46種鍋底，以及11種沾醬的作法。

湯底是火鍋料理的精髓，本書細心依據火鍋料理來搭配不同的湯底。

比如說：味道清淡的白魚，為了避免味道被蓋過，所以適合搭配風味溫潤的昆布高湯。

或者配料中滲出的水分会左右湯頭的味道，所以像蔬菜等食材，可以先川燙瀝乾後在入鍋。

在現代，不僅是冬天，就算是夏日炎炎在冷氣房中大吃麻辣火鍋也是爽快極致。

一年四季都想吃，火鍋已經是如此普及，就讓我們來學習專家級的料理方法，作出頂極的火鍋料理吧。

。

<<湯底對了, 火鍋一定好吃>>

書籍目錄

刊登店家介紹火鍋料理之清湯、羹湯、濃湯圖鑑和風火鍋料理基本的湯頭製作方法壽喜燒、海鮮什錦鍋、水煮雞鍋、清嫩豆腐鍋、湯松茸、酒糟鍋(石狩鍋)、海鮮烏龍鍋、牡蠣味噌鍋、田樂味噌鍋、關東煮2種(京都風關東煮、關東煮)、京都風味噌關東煮、冰鎮水鉢、清涼水鍋、豆皮風味鍋、牛筋味噌鍋、雉雞鍋、龍蝦扇貝鍋、魚露風味鍋、相撲力士鍋、鮫鱈魚肝鍋、素食鍋、海鰻鍋、菊花鍋、貽貝鍋、鱈魚白子鍋、蟹黃鍋、甲魚鍋、河豚風味鍋中華、異國風味、韓國、西式、拉麵之火鍋料理中華風火鍋料理勁辣真鯛鍋、豬腳菜頭鍋、嫩雞冬粉蒸鍋、豬肉椰香辛辣鍋、豆腐清湯鍋、海鮮魚露鍋、魚丸雞肉鍋、雜菜餃子鍋、嫩牛腿肉叉燒包火鍋異國風火鍋料理寮國風牛雜鍋、酸辣火鍋、泰式壽喜燒、越南風西洋菜牛肉涮涮鍋、雞肉椰奶燉鍋、印度咖哩蔬菜鍋韓國火鍋料理牛肉燒烤火鍋、韓國部隊鍋、銀鱈魚辣味鍋、納豆泡菜鍋西式火鍋料理香菇鴨肉丸子的和風法式蔬菜鍋、ichiRyu風法式海鮮西京味噌鍋、全雞蘋果奶香鍋 蘋果氣泡酒風味、牛尾蔬菜咖哩風味鍋、匈牙利豬肉蕃茄風味鍋、法式鱈魚馬鈴薯百匯風味鍋拉麵火鍋梅花豬蕃茄鍋、辛辣味噌鍋、豐盛蔬菜肉丸子火鍋、大腸鍋、雞肉醬油鍋專家傳授讓火鍋料理更好吃的祕訣基本的雞骨湯底不可不知的火鍋料理基本常識...

<<湯底對了, 火鍋一定好吃>>

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>