

<<250道小菜吃上瘾>>

图书基本信息

书名：<<250道小菜吃上瘾>>

13位ISBN编号：9789575658960

10位ISBN编号：9575658965

出版时间：2011-2

出版时间：台視文化

作者：丁秀娥 等著

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>

## <<250道小菜吃上癮>>

### 内容概要

當這些別處吃也吃不到、學也學不到、特殊組合風味的小菜一一上桌的時候，總叫人愈吃愈順口，停也停不了。

本書250種獨家風味小菜，由七位名師主廚連手出擊，呈現無法取代的手做滋味。

從「涼拌」、「煎炸」、「糟滷」、「快炒」、「醬漬」烹調手法中，可以學習大師製作小菜的獨到秘招，一道菜就能展廚藝，聰明地抓住家人的腸胃，幾分鐘就能做好菜，即使忙碌也能好好吃飯。

不論家常熟悉口味的小菜或是新鮮特殊口味的小菜都收錄其中，當做下酒、配粥或簡單吃食的主菜都適宜。

【很豐富】七位烹飪老師聯手出擊的250道小菜好滋味，從中學習主廚的手感與創意。

【很簡單】依「涼拌」、「煎炸」、「糟滷」、「快炒」、「醬漬」五大風味分類的小菜，簡單易做，口味豐富多變化。

【很獨道】別處學不到的獨特風味小菜：梅香醉雞、菊香毛豆、客家鹽焗鳳爪、咖哩洋芋角、可樂滷活蝦、紫蘇銀杏、五味鳳梨...都在本書中。

<<250道小菜吃上癮>>

作者简介

丁秀娥

餐飲科老師

李櫻瑛

勺勺客陝西餐館行政主廚

吳文智

稻江科技管理學院技術級助理教授

施建發

中華美食交流協會理事長．青青餐廳總經理

陳立真

澎湖科技大學餐旅管理系助理教授

葉文龍

風尚中華時尚料理行政總主廚

簡正通

台灣美食藝術交流協會理事長

## &lt;&lt;250道小菜吃上癮&gt;&gt;

## 書籍目錄

Chapter 1.清爽可口的：涼拌小菜五味山瓜子、柴汁山藥絲、鯉魚拌秋葵、醋拌牛蒡絲、糖醋鳳梨木耳、麻醬龍鬚菜、梅香醉雞、糖醋桂花馬蹄、黑椒蒜味毛豆、日式和風洋蔥、涼拌西瓜肉、涼拌青木瓜、南瓜泡菜、味噌黃瓜船、XO醬銀芽、鹹蛋拌芥菜、黃瓜醋章魚、吻仔魚拌茄絲、蒜茸青蚶、柚醋拌牡蠣、明太子蘆筍、沙茶拌丁香三蘇、滷醃蜆仔、涼拌雞翅、山東燒雞、Q涼豬肉凍、椒麻毛肚絲、薄荷香百玉、冰脆蘋果醋蓮藕、地中海小番茄、乳酪番茄片、蜜汁蘋果拌蘆薈、洋蔥海南雞、韭黃腰絲、芹菜鹹菜拌鵝腸、雞絲拌金珍菇、薑汁羊肉片、皮蛋醬芙蓉豆腐、地中海旗魚薄片沙拉、香椿珊瑚草、嫩薑響螺、XO醬甜豆花枝、和風芝麻淋蔬果、雞肉青木瓜沙拉、墨西哥酪梨加州風、泰式涼拌海鮮、蜂蜜桂花芋頭、涼拌辣味花生、薑末小芥菜、酸拌大白、鹽味苦瓜、涼拌腐竹、蝦皮瓠瓜、涼拌洋菜、香椿百頁、義式雙茄、珊瑚菜、香干黃豆芽、香油貢菜、紅糟藕片、酸菜油花生、豆瓣牛蒡、甜酸豇豆、辣子菜、頭菜麵、醋味海帶牙、五味鳳梨、泰式拌番茄、樹子翠爽、油潑土豆片、辣拌白菜、洛神蒟蒻、蒜泥白肉、水晶雞、酸甜高麗、茄綵綿綿、雪菜百頁、辣醬丁香、麻辣西芹、五彩豆薯、糟白金針筍、三絲貢菜、百合鮭魚、明色山藥、紫霞三彩、柚仁飄香、雞汁干絲、腐乳筍白、三絲拉皮、韭黃肚絲、枸杞朥、忘憂菜、一品醃鮮。

Chapter 2.香酥夠味的：煎炸小菜香辣雞球、香芒蝦球、柴魚牛蒡、木屑珍珠、義式杏鮑菇、腰果櫻花蝦、甜辣雞柳、梅醬紅燒鰻、黃金竹筍、橙香咖哩花枝捲、炸墨氏雞翅、秋葵蟹捲、蜜汁魷魚、鹹酥塔香鱈魚塊、味噌松阪肉片、德式酸菜魚捲、胡麻甜味南瓜塊、咖哩洋芋角、酥炸薯皮、鹽味乾菇頭、芹菜麵酥、巴西里香葉酥、酥香筍翅、椒香芋簽、鹹甜辣黃豆仁、楓糖金瓜年糕、老皮嫩肉、椒鹽田雞腿、什錦酥皮春捲、唐人街炸雲吞、日式炸生蠔、和風高湯炸豆腐、炸蝦天婦羅、牛肉可樂餅、和風炸香菇、泰式月亮蝦餅、京都烤香魚、沙爹牛肉串、獅城咖哩香辣蟹、碳烤龍鱈魚、菜酥牛蒡、炸哈都土、炸干貝酥。

Chapter 3.飽吸滷汁的：糟滷小菜香菇烤麩、香糟麵肚、滷香油海帶結、八角滷紅蘿、五香滷花豆、咖哩滷素腰花、沙茶滷素雞、滷蒜苗木耳、滷香菇牛蒡、滷緋紅玉筍、滷甜汁瓠瓜結、滷層塔海茸、滷鴨翅、古味元蹄、滷豬血糕、滷梅肉、滷豬肚、滷白蘿蔔、滷苦瓜、滷豬肝、滷紅糟鴨蛋、滷紅糟花枝、滷鴨舌頭、滷乳鴿、滷花生、滷牛筋、滷牛金錢肚、滷藥膳排骨、滷藥膳山藥、醬牛肉滷豬耳朵、滷豬迴腸、山東醬雞、滷百頁、滷牛舌、什錦滷、滷加鮑魚頭、滷筍絲、白菜乾滷、紅糟滷炒海蟹、滷茶葉蛋、橙汁滷里脊、啤酒滷雞、豆腐乳滷雞爪、可樂滷活蝦、香滷毛豆筴、羅定涼瓜、菩提小筋、肉桂素鴨、蜜汁烏豆、半天吊、紫蘇銀杏、醬乾瓠、糟雙味筍、牽腸掛肚、鴛鴦冬瓜、汾酒牛肉、椒麻血醬、乾燒蘑菇、黃吉梅子肉、紫香銀蘿。

Chapter 4.鍋氣十足的：快炒小菜四季蒼蠅頭、皮蛋炒韭菜花、青蒜辣鹹魚、大蒜番茄、蠔油三白、拌炒銀耳、天府魚香茄子、台式三杯雞、蒜苔炒雙辣、豆豉炒辣椒、金不換海瓜子、客家小炒、台式胡椒蝦、銀魚花生、廣元木耳、玉環扣、琥珀開陽、韭菜蚶、乾煸肉絲、珍珠帶子、醬爆蟹腿。

Chapter 5.家常香脆的：醬漬小菜脆瓜毛豆、雪菜拌竹筍、榨菜絆筍白、翠玉雙蘿、辣蘿蔔拌蟹腿肉、絞肉拌酸豇、蔭瓜涼拌冬瓜片、子薑皮蛋、泡菜拌牛肉、豆干酸白菜、海苔醬箭竹筍、香檸鮭魚、梅汁甜椒、台式泡菜、義式泡菜、韓式泡菜、剝皮辣椒、鄉村野菇漬、甘味無花果、南瓜梅汁漬、菊香毛豆、客家鹽焗鳳爪、紹興枸杞醉蝦、酒釀菜心、味噌黃瓜、油漬三椒、芥末茄子、蔭味嫩薑、山東冷拌白菜心、桂花香藕、五彩酸果、溜黃瓜捲、滷高麗菜捲。

.....

<<250道小菜吃上瘾>>

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>