

<<名廚教做菜 1 炒 燴 煎 炸>>

图书基本信息

书名：<<名廚教做菜 1 炒 燴 煎 炸 拌>>

13位ISBN编号：9789623552431

10位ISBN编号：9623552432

出版时间：2009-8

出版时间：飲食天地出版社

作者：本社 编

页数：83

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>

## <<名廚教做菜 1 炒 燴 煎 炸 >>

### 內容概要

烹調樂趣樂無窮。

炒、煎、炸、蒸、煲、煮等，只要喜歡烹飪者，必然享受過程中所帶來的種種喜悅、樂趣和滿足感。這正是本書想要與讀者分享的宗旨和動機。

本書概括了各種中式烹調法的基本介紹和技巧：從健康食譜到滋補秘訣，都一一附上特別秘訣、營養價值或食材介紹，還配合了精彩清晰、一目了然的步驟圖，您必能從中獲得各種新資訊、新竅門及新啟示。

超過60道的精緻食譜，還有引人垂涎的精彩美食圖，名廚曾鏡雄師傅絕對誠意地為您獻上這系列食譜，並匯集結合了曾師傅對飲食的熱忱、創意和首次公開的寶貴經驗，相信《名廚教做菜》必能讓您從中找到，成為您個人私房菜的各式食譜。

<<名廚教做菜 1 炒 燴 煎 炸 >>

作者簡介

曾鏡雄Peter Tsang，曾為國際知名的香格里拉大酒店中餐館主廚，在東南亞及香港廚藝界享有盛名，39年的廚藝情，是職業也是生活，是生活也是經驗。  
稟持「治大國若烹小鮮」的精神鑽研烹飪，曾為許多名流聞人做過菜。

<<名廚教做菜 1 炒 燴 煎 炸 >>

書籍目錄

第一章 炒燴 炒和燴的竅門 龍腰素食卷 長豆捲食材, 簡易又美觀! 雀巢七彩素丁 自製·芋條  
雀巢 珍珠鮑雞茸扒豆苗 蝦子的處理法 玉髻鮮蝦球 新風貌!鮮蝦串入菜心 芙蓉鮮蟹鉗 如何選  
購螃蟹? 芙蓉蟹肉 正確處理螃蟹 蝦子寶盒豆腐 選購豆腐需知 滙包菜炒麵 炒麵如何不黏鍋?  
蛋白千貝鮭魚炒飯 珍珠米炒飯的秘訣 豉油皇炒伊麵 去除豆芽的豆青味 炯釀珍珠鮑魚塔 自  
己做蛋塔酥皮第二章 煎 煎的竅門 雞腿菇牛肉卷 只需一雙手, 就能分辨牛肉熟度! 煎金瓜小白  
菜 巧切金瓜不費力! 南乳芝士卷 煎出黃金蛋皮 鴛鴦涼瓜牛柳粒 緩解苦瓜的澀味!第三章 炸  
第四章 涼拌

<<名厨教做菜 1 炒 烩 煎 炸 >>

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>