

图书基本信息

书名：<<名廚教做菜 #2 蒸 . 煮 . 熬 . 煲 . 燉>>

13位ISBN编号：9789623552448

10位ISBN编号：9623552440

出版时间：2009-8

出版时间：飲食天地出版社

作者：曾镜雄 著

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 #2 蒸 . 煮 . 熬 >

內容概要

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。

本叢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。

每書超過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菜譜。

作者簡介

曾鏡雄 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。

书籍目录

第一章 蒸 第二章 煮 第三章 熬/煲 第四章 燉

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>