

<<料理新手的第一堂課>>

图书基本信息

书名：<<料理新手的第一堂課>>

13位ISBN编号：9789866239229

10位ISBN编号：9866239225

出版时间：2010

出版人：楓葉社

作者：貴夫人社編輯部

页数：127

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>

## <<料理新手的第一堂課>>

### 內容概要

《料理新手的第一堂課：生活美食系列》主要內容包括：準備大展身手開始做菜前、您一定要學會的前置工作、料理蔬菜前置作業、肉類的前置作業、海鮮類的前置作業、乾貨，其他食材的前置作業、“煎烤”料理偕基本活力漢堡排、漢堡冬粉肉丸、嫩煎豬排、沙朗牛排、等

## &lt;&lt;料理新手的第一堂課&gt;&gt;

## 書籍目錄

準備大展身手開始做菜前您一定要學會的前置工作料理蔬菜前置作業肉類的前置作業海鮮類的前置作業乾貨，其他食材的前置作業“煎烤”料理の基本活力漢堡排漢堡冬粉肉丸嫩煎豬排沙朗牛排飽含香草風味的帶骨羊小排鹽燒黃雞魚照燒鰻魚蒲燒秋刀魚法式黃油烤鰻魚燭烤馬鈴薯牡蠣和白肉魚的錫箔紙料理煎餃變化多端的日式煎蛋捲玉子燒“燉煮”料理の基本豬肉咖哩燉牛肉俄羅斯酸牛奶檸檬奶油燉雞肉蕃茄水煮海鮮法式燉菜日式紅燒鰻魚味噌煮鯖魚馬鈴薯燉肉筑前煮羊栖菜的煮物乾蘿蔔絲的煮物“翻炒類”料理の基本八寶菜德國馬鈴薯苦瓜炒雞蛋咕咾肉韭菜炒豬肝麻婆豆腐麻婆茄子乾燒蝦仁螃蟹炒蛋辣炒牛蒡絲“油炸”料理の基本炸牛肉丸油淋雞和風炸雞塊天婦羅油炸蝦虎魚餅炸魚排油炸牡蠣可樂餅炸春捲芝麻球“蒸物”料理の基本白葡萄酒蒸蛤蜊茶碗蒸棒棒雞鮮蝦燒賣干貝蒸高菜“涼拌，醃製”料理の基本馬鈴薯沙拉凱陸沙拉根菜金槍魚沙拉醋漬小黃瓜竹筴魚涼拌小松菜醋漬什錦菇南蠻漬醃竹筴魚淺漬甘醋香味漬小黃瓜西式泡菜縉排蓋敢銀魚芝麻菜的義大利燉飯番茄義大利燉飯義大利肉醬麵海鮮義大利麵什錦炒麵中華蓋飯什錦炒飯散壽司瑪格麗特披薩法式起司火腿吐司“汁物”料理の基本豬肉湯 豆腐珍珠菇味增湯馬賽魚湯 法式蔬菜燉肉鍋奶油南瓜濃湯鮮蝦餛飩湯中式玉米湯什錦火鍋“生食”料理の基本生魚片中式鯛魚生魚片日式生春捲義式比目魚薄片水果醬汁奶酪超柔軟綜合水果果凍芒果布丁由調味料的計量、拿菜刀的方法到材料保存法料理之前的基本の“鑰”

<<料理新手的第一堂課>>

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>