

<<人氣滷味秘笈>>

图书基本信息

书名：<<人氣滷味秘笈>>

13位ISBN编号：9789866612565

10位ISBN编号：9866612562

出版时间：2009/08/31

出版时间：康鑑

作者：郭泰王

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>

<<人氣滷味秘笈>>

內容概要

【本書特色】

- 67道中式滷+日式滷+南洋滷+西式滷+素式滷+甜式滷開店自用兩相宜
- 提供500種海鮮、肉類、蔬菜、豆蛋類滷料
- 好滷汁更要好沾醬
- 56道滷料的速配沾醬
- 用不完的滷汁可以怎麼做？

67道滷汁延伸料理

- 320種滷汁材料選購及功效

目錄

- 14製作滷汁10要點

- 17保存滷汁4原則

- 18滷料好吃10秘訣

PART1中式滷

- 22丁香肉桂滷【豆瓣花椒醬】

- 菱角炆排骨

- 24羊肉爐滷【腐乳韭菜醬】

- 麻辣羊肚絲

- 26甘香紅麴滷【胡麻辣腐乳】

- 紅麴饅

- 30桂子花椒麻辣滷【蒜蓉辣椒醬】

- 麻婆豆腐

- 32南薑辣滷【肉桂蒜蓉醬】

- 薑蔥牛筋腱

- 34冰糖肉桂滷【XO花生醬】

- 肉桂當歸鴨

- 36白滷汁【蒜蓉青醬】

- 彩椒拌洋菇

- 40肉燥滷【蜂蜜芥末醬】

- 古法滷肉燥

- 44東山鴨頭滷【橘皮椒鹽】

- 東山鴨頭

- 44蔥燒香菇沙茶滷【梅林糖醋醬】

- 香酥牛蒡

- 46藥膳回陽滷【腐乳蒜蓉醬】

- 烏骨大補湯

- 78盆菜滷【麻婆醬】

- 南乳溫公齋

- 82潮式香葉陳皮滷【蒜蓉香醋醬】

- 涼瓜燜肥腸

- 86桂枝芫荽蒜味滷【五味辣醬】

- 百花良竹輪

- 88酸辣海鮮滷【泰式青檸沾醬】

- 酸辣瓜皮九孔

PART2西式滷

<<人氣滷味秘笈>>

92月桂迷迭薄荷滷【松子芥末醬】

紅酒醋迷迭鱈魚

96百里香荳蔻牛骨滷【酪梨沙拉醬】

蔬菜拌雞絲

100芫荽鼠尾羊骨滷【蔓越莓沾醬】

乳酪煎羊排

<<人氣滷味秘笈>>

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>