

<<阿基師家常菜的偷吃步>>

图书基本信息

书名：<<阿基師家常菜的偷吃步>>

13位ISBN编号：9789868577879

10位ISBN编号：986857787X

出版时间：2012-5

出版时间：鄭衍基 庫立馬 (2012-05出版)

作者：鄭衍基

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>

## <<阿基師家常菜的偷吃步>>

### 內容概要

等待二年是值得的，好想收到這樣的母親節禮物！

『阿基師家常菜的偷吃步』值得對自己更好、還能讓餐桌更幸福的無敵炒菜經終於上市了。家中餐桌天天都會出現的平凡料理 - 家常菜，人人都會煮，一點也不難，唯～如何搭配自然食材以味引味，甚至天天變換口味做好菜，就不是件簡單的事兒！現在我們透過阿基師的巧手，將深入研究多年的廚房經驗，提供獨特的作法豐富家常菜的多元性。告訴你料理的隱藏版妙招來提升美味度，那些食材的出現能創造意想不到的好味道，近百的絕妙好招全在60道經典好菜中，只要多花一點心思，練好基本功，你也能烹調美味，回收喜悅。正宗阿基師家常菜，唯有誠懇教授超群廚藝經驗，才能深受大家的肯定，一本就能終結所有關於家常菜的所有煩惱，成為婆婆媽媽、甚至年輕人的鍾愛。

## <<阿基師家常菜的偷吃步>>

### 作者簡介

阿基師（國宴主廚），現任：福容大飯店行政總主廚，美食節目評審長、烹飪節目主持人，曾任蔣經國、李登輝、陳水扁三任總統官邸的御廚，現為電視名廚，在節目中不以藏私的態度傳授自己一身廚房經驗的撇步給民眾，成為民眾最喜愛的名廚之一。

## &lt;&lt;阿基師家常菜的偷吃步&gt;&gt;

## 書籍目錄

阿基師在我家Part1 打開冰箱，平凡食材用心就能出好菜1. 番茄炒蛋-番茄去外皮，起司粉勾芡2. 菜脯蛋-菜脯先炒香，再用特別炒蛋手法3. 蒸蛋-蛋汁加奶水，而鍋蓋竟不能全蓋4. 玉米炒蛋-現取玉米，梗也不浪費，炒過再取胚芽5. 培根高麗菜-用培根煎香的油炒菜，最後用烏醋提香 6. 蒜香地瓜葉-自製蒜油最道地7. 青椒炒肉絲-青椒過油，肉絲醃過，手續不能省8. 韭菜花炒甜不辣-韭菜花頭尾不一樣處理，加入炸豬皮增加油香口感9. 豆豉苦瓜-苦瓜炸過，加丁香魚最棒10. 大黃瓜炒貢丸-大黃瓜過油，貢丸先煸香11. 涼拌素雞-素雞用滷汁先煮過12. 阿基泡菜-秘密武器塑膠袋，南瓜、紅蘿蔔炒出甜味，然後呢？

13. 蛤蜊絲瓜-用蛤蜊鹹甜調味不加鹽巴 練好基本工 - 蔬菜篇阿基師在我家Part2 掃盤下飯菜，從小吃到大都配好幾碗飯14. 鹹蜆仔 -加梅子調味才會酸甜味15. 炒素腸-素腸用手剝，酸白菜末增加酸香滋味16. 破布子蒸肉-蒸肉加入蛋豆腐，破布子要後放17. 蔭豉肉-里肌肉先醃，再過油，隔餐也不澀18. 豆干炒肉絲-肉絲醃過，豆干先炒最香19. 榨菜炒肉絲-榨菜切除表層老皮，里肌肉醃過再過油20. 蔥燒豆包-豆包裹蛋液煎過，蔥白、蔥綠分開下21. 豬肝炒菠菜-豬肝醃過再泡油 22. 蚵仔燒豆腐-先滾豆腐，再放蚵仔熟度剛好23. 皇帝豆燒肉-皇帝豆用豬油炒24. 洋蔥炒豬頸肉-選用紫色洋蔥，豬頸肉先煎過25. 甜豆炒小卷-甜豆要對半切，小卷內臟一起下鍋煮26. 腐乳空心菜-空心菜要用手摘，腐乳醬先調好再下鍋27. 炒箭筍-叉子將箭筍戳洞易入味，加味噌煮味道才濃郁28. 炒山蘇-小魚乾泡雞湯的鮮，山蘇先去老梗29. 荷蘭豆炒蝦仁-蝦仁要裹粉才會沽溜 蝦殼煮湯增鮮甜味 練好基本工 - 魚鮮篇阿基師在我家Part3 開爐火，隱藏版撇步讓作菜更開心30. 清蒸鱸魚-滾水去除鱸魚鱗片，墊筷子熟度好掌控31. 乾煎白帶魚-用鋁箔去魚鱗，魚要先醃過，再用豬油煎32. 糖醋吳郭魚-吳郭魚用白醋、糖先醃過，再調糖醋醬33. 紅燒魚-炒糖色，最後下醬油34. 芹菜炒魷魚-魷魚加酸菜味道更多元 35. 滷肉-要炒糖醬色才好看，不用醬油用醬油膏 36. 滷肉燥-手切肉，用紅蔥頭煉油，再加八角肉桂用電鍋蒸煮37. 豆豉燒排骨-加白蘿蔔絲一起煮，乾豆豉要先過油38. 薑絲炒大腸-大腸要先蒸過加鹽汆燙入味，調味加醋精才夠味39. 醋溜腰花-腰花切法不一樣，腰花過油再快炒40. 三杯雞-加入紅蔥頭增香，三杯用四種料才正統41. 蜜汁小棒腿-蜜汁比例很簡單，味醂代替糖 42. 紅燒牛腩-牛腩先蒸再煮，別忘加秘方一起蒸 練好基本工 - 肉品篇阿基師在我家Part4 大廚傳承簡單一鍋飽足又美味的經驗原來煮飯、炒飯不是只要熟透就好吃。

43. 割稻飯-加入炸過的地瓜，白米加水放入冷凍庫44. 瓠瓜鹹粥-瓠瓜刨絲，排骨汆燙還要再炒過 45. 金瓜炒米粉-金瓜刨絲，米粉煮後用爛才會Q46. 絲瓜麵線-絲瓜先煎，用麵線調味不加鹽巴最健康47. 肉絲炒麵-先煮好高湯再下麵條，最後下蚵仔海味十足48. 蛋炒飯-蛋黃、蛋白要分開用 阿基師在我家Part5 私房料理秘招教你煮一鍋湯湯水水的精華49. 味噌湯-用蜆增加鮮味，加納豆醬煮最濃郁50. 番茄豆腐蛋花湯-用培根增香氣，番茄先炒再煮，關火才下蛋汁51. 莧菜吻仔魚羹-吻仔魚炒過去腥，苟芡莧菜口感才會好52. 魷魚螺肉蒜-蒜白蒜綠分開處理，加芋頭湯頭香甜濃郁53. 冬瓜蛤蜊湯-冬瓜切薄片先煮軟，再下蛤蜊54. 蘿蔔排骨湯-蘿蔔先冷凍再煮，加薑片55. 豬血湯-豬血先炒過才香，紅蔥豬油帶出媽媽味道56. 豬肝湯-滾水加醋將豬肝泡熟，先煮好湯底再下豬肝57. 苦瓜排骨湯-苦瓜帶籽一起煮，加蜆精、鹹冬瓜一起煮58. 香菇雞湯-選用扁平香菇，乾香菇打粉59. 鴨肉酸菜湯-鴨肉要選煮熟的，鴨肉 酸菜湯底分開處理60. 麻油雞-用雞皮煎出的油煸薑，用米酒當湯底

<<阿基師家常菜的偷吃步>>

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>