

<<巧厨娘快手料理65招>>

图书基本信息

书名：<<巧厨娘快手料理65招>>

13位ISBN编号：9787506481113

10位ISBN编号：7506481111

出版时间：2012-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：石玉发

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>

<<巧厨娘快手料理65招>>

内容概要

家有巧厨娘，做菜不彷徨，《乐享彩书榜：巧厨娘快手料理65招》有以下特色：

特色小炒，10分钟让你品味美食诱惑

美味料理，微波炉帮你一快到底

快手料理，10分钟就能喝到美味靓汤

精致套餐，10分钟就可以轻松搞定

<<巧厨娘快手料理65招>>

作者简介

石玉发

国家级高级烹饪师

“北京饭席名师”荣誉称号获得者

尤擅粤菜、鲁菜、官府菜

国内名厨中少壮派代表人物

从业经验：

2000以前：学习、实践，积累；遍求名师，刻苦研修；先后在昌黎海鲜、泓盛花园等大型餐饮机构就职

2002年～2003年：在老牌名店，有着“粤菜旗舰”之称的顺峰饮食酒店管理股份有限公司出任厨师长

2003年—2005年：俏江南餐饮有限公司 厨师长

2005年—2007年：北京龙脉宜和酒店 厨师长

2007年～2009年：北京紫金府酒家 中餐主管

2009年～2010年：浙江宁波龙湾酒店 中餐厨师长

2010年至今：北京金泰万博苑餐饮管理有限公司万博苑食府行政 总厨

<<巧厨娘快手料理65招>>

书籍目录

Part 1 特色小炒,10分钟,让你品味美食让你品味美食诱惑

如何速炒西蓝花
双菇炒西蓝花
炒四季豆时如何保证清脆且快速熟软
四季豆炒山药
鱼香四季豆
豉香四季豆
肉末四季豆
家常四季豆
如何炒出脆嫩菜花
西红柿炒菜花
鸡肉炒菜花
香菇炒双花
韭菜如何炒才不会太烂
韭菜干丝
核桃仁炒韭段
韭菜炒河虾
韭菜炒鸡蛋
韭菜炒猪肝
如何炒出美味空心菜
蒜蓉空心菜
素炒空心菜梗
空心菜炒牛肉
炒土豆时,如何使其快速软熟
醋溜土豆丝
西芹土豆炒豆干
土豆丝滑炒里脊
怎样炒丝瓜可使其不变色
枸杞炒丝瓜
丝瓜炒鲜虾球
丝瓜炒鸡蛋
芹菜怎样炒才能快速熟软
芹菜炒豆腐皮
爆炒十香菜
芹菜泡椒牛肉丝
如何缩短烹调牛肉的时间
双冬炒牛肉
口味黄牛肉
蒜薹牛柳丝
胡萝卜炒牛肉
尖椒爆腊牛肉
如何才能使炒出来的鸡肉嫩而香滑
尖椒碎碎鸡
宫保鸡丁
酸辣鸡丁

<<巧厨娘快手料理65招>>

如何让花椒快速产生麻辣的味道

椒麻腰花

如何在短时间内炒出滑嫩的里脊肉

焦炒里脊肉

怎样快炒美味鱿鱼

双鲜炒三丝

如何快速炒出香醇的海螺

海螺炒韭菜

如何才能使贝类快速吐沙

爆炒海瓜子

快炒虾仁时，如何炒得大粒又可口

泡菜炒虾仁

炒鳝鱼时，如何使其快速软熟

五彩鳝鱼

韭菜鳝鱼

西芹鳝鱼丝

如何才能让鱼肉快速入味并保持味道鲜香

鱼香肉片

如何使香菇快速熟软而又能保证口感

香菇杂烩

怎样使金针菇快速熟软

青红椒炒金针菇

金针菇炒芥蓝

什锦金针菇

如何让炒出的豆芽清脆爽口

蟹肉炒银芽

火腿黄豆芽

肉丝绿豆芽

如何快炒豆腐而使其不碎

干炒豆腐松

炒腐竹时怎样使其快速熟软而又滑嫩

芹菜炒腐竹

快速炒熟豆泡有什么招术

油豆泡炒小白菜

Part 2 微波料理：10分钟帮你一快到底

Part 3 快手料理，10分钟就能美味靓汤

Part 4 精致套餐，10分钟就可轻松搞定

<<巧厨娘快手料理65招>>

章节摘录

版权页：插图：

<<巧厨娘快手料理65招>>

编辑推荐

《巧厨娘快手料理65招》编辑推荐：快手料理有门道、省时技巧全公开、分步图解、只需10分钟，好菜端上来！
家有巧厨娘，做菜不彷徨！

<<巧厨娘快手料理65招>>

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>