

<<大厨家常菜>>

图书基本信息

书名：<<大厨家常菜>>

13位ISBN编号：9787810368421

10位ISBN编号：7810368427

出版时间：2005-7

出版时间：汕头大学出版社

作者：李德全 等

页数：46

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>

<<大厨家常菜>>

内容概要

牛肉、牛杂是普遍常见的菜肴，吃的人多、做的人多、变化的菜色也多，涉及的范围非常广泛，几乎涵盖了大部分食材的表现方式与半数以上的烹饪技法。

李德强老师糅合自己的经验与专长，精选了40道牛肉、牛杂料理，以煎、煮、烤、溜、蒸、烧、拌各种方法，一式式演绎出每道菜的精髓，让每一口香气都充满意犹未尽的力量。

现在，美味的大门已打开，就等你入宝山满载而归哟！

如何让大厨的烹饪智慧，更多地传授给热爱美食的人们？

怎样让大厨走出殿堂，为更多人的生活带来美味呢？

怀着这样美好的初衷，汕大出版社通过拥有全球最大华文食谱搜寻网站的杨桃文化事业有限公司，邀约众位大师级专业厨师，精选出“大厨家常菜”系列。

系列中每一道菜式的烹饪，都经过大厨亲自现场制作、工作人员现场试吃、现场拍摄，图书制作的过程十分专业和严谨。

汕大社生活编辑室推出本系列的企望是，让大厨教人们在自家的厨房利用简单器具，轻松制作出好吃、好看、好营养的各种家常菜。

让初入厨的人，也有大师的从容，让普通百姓人家也能做得出五星级酒店的非凡美味！

“大厨家常菜”系列的每一道菜谱，都有完整的材料、调味料、做法、制作、工具、水量、时间等重要信息。

不论你是初进厨房不谙料理的生手，或是经验老到日煮万饌的老手，都能从中习得最健康、轻松、简单、方便的快手佳肴喔！

希望你的厨房从此浓郁芬芳，生活从此活色生香哟！

<<大厨家常菜>>

作者简介

李志鸿，台湾特级厨师，拥有台湾中餐丙级厨师执照与特级厨师证书。

曾于圆山大饭店、福田团膳公司、华国洲际饭店、ACC美侨俱乐部担任厨师，亦曾在天津福肴人间台菜餐厅担任料理长。

现任职于统一安盟团膳公司，同时也是杨桃烹饪学校的老师，并不定期地在《快乐厨房》杂志发表美食创意食谱，也受邀在三立电视台“美食风味”的美食节目中展露料理身手。

年轻帅气的李老师，对于烹调很有自己的一套想法和做法，对美食的热情与执着完全呈现在料理菜肴中。

敢于尝试也敢于创新的李老师，是位积极且乐于分享的人，只要向他请教问题，绝对可以得到满满的收获。

其著作有，《40道经典鸡肉菜式》、《卤汁Kiss卤肉饭》、《单身族开伙》、《轻松做台南虾卷》等书。

<<大厨家常菜>>

书籍目录

仿土鸡、肉鸡、乌骨鸡，只只是好鸡！

鸡的部位你知多少？

看准再下手，买鸡4大绝招传授给你鸡肉处理的5大技巧鸡肉保存功夫瞧一瞧掀开好吃鸡肉料理的神秘面纱人气鸡肉料理看过来盐酥鸡香鸡排宫保鸡丁葱油淋鸡椒麻鸡怪味鸡左宗堂鸡港式油鸡酱爆鸡丁烧酒鸡水晶鸡三杯鸡鼓椒风爪麻油鸡锅塌鸡片盐水鸡乌龙熏鸡脆皮鸡腿鸡丝凉粉五香鸡卷香菇鸡砂锅蒜头鸡何首乌鸡各国风味鸡肉料理看过来柠檬鸡海南鸡饭美式炸鸡纽约辣鸡翅日式咖喱鸡意大利奶油鸡肉面日式照烧鸡腿勃根地红酒鸡蓝带鸡排新疆鸡肉串创意鸡肉料理看过来龙芽凤翼生菜鸡松蜜桃鸡柳啤酒鸡芦笋鸡卷腐乳鸡烤鸡扣饭火鸡肉沙拉荷叶粉蒸鸡杂粮封鸡腿还给鸡肉吹弹可破的好口感

<<大厨家常菜>>

章节摘录

插图

<<大厨家常菜>>

编辑推荐

如何让大厨的烹饪智慧，更多地传授给热爱美食的人们？

怎样让大厨走出殿堂，为更多人的生活带来美味呢？

怀着这样美好的初衷，汕大出版社通过拥有全球最大华文食谱搜寻网站的杨桃文化事业有限公司，邀约众位大师级专业厨师，精选出“大厨家常菜”系列。

系列中每一道菜式的烹饪，都经过大厨亲自现场制作、工作人员现场试吃、现场拍摄，图书制作的过程十分专业和严谨。

汕大社生活编辑室推出本系列的企望是，让大厨教人们在自家的厨房利用简单器具，轻松制作出好吃、好看、好营养的各种家常菜。

让初入厨的人，也有大师的从容，让普通百姓人家也能做得出五星级酒店的非凡美味！

“大厨家常菜”系列的每一道菜谱，都有完整的材料、调味料、做法、制作、工具、水量、时间等重要信息。

不论你是初进厨房不谙料理的生手，或是经验老到日煮万饌的老手，都能从中习得最健康、轻松、简单、方便的快手佳肴喔！

希望你的厨房从此浓郁芬芳，生活从此活色生香哟！

<<大厨家常菜>>

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>