

《無蟹可及》

图书基本信息

书名：《無蟹可及》

13位ISBN编号：9789867997487

10位ISBN编号：9867997484

出版时间：20041001

出版社：橘子

作者：潘宏基

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《無蟹可及》

內容概要

又到了秋高氣爽，蟹肉甜美的季節，大多數的人都愛吃蟹，但大都不會料理蟹，通常在海鮮餐廳吃蟹，又缺少變化，想要吃到特殊的螃蟹料理，則必須前往一些大飯店才吃的到，但所費不貲，令人咋舌。許多人也會透過郵購、網路或量販店去購買螃蟹，但卻因為在處理上或料理上的不熟悉，而無法充分發揮其美味，很多人因此而不再自己料理蟹。本書將帶領我們進入這盔甲內部的神祕境界，從蟹的認識、挑選、處理到搭配食材的介紹，最後引領您做出一道道媲美大飯店的精美料理，讓您在家也可充分享受螃蟹的美味，甚至請朋友來家中，來一桌螃蟹大餐也難不倒你。

菜單：旭蟹：銀包旭蟹、糖醋旭蟹、冬菇悶旭蟹...；紅蟳：桂花紅蟳、冬瓜蟳湯、干扁蟳腿...；青蟹：換衣脫錦蟳、溜黃青蟹、油焗青蟹...；三點蟹：鼓椒炒三點蟹、XO醬炒三點蟹、酸辣三點蟹...；花蟹：花蟹粉絲煲、蒜泥蒸花蟹、魚香焗花蟹...；花腳蟹：百果燒花腳蟹、蘋果炒花腳蟹、紅糟燒花腳蟹...；白蟹：金沙白蟹、溜蟹黃、水果蟹肉捲...等，一次給您78道無懈可擊的螃蟹料理。

《無蟹可及》

作者簡介

潘宏基

苗栗縣中華餐飲交流協會 - 台北發起人。中國餐飲學會 - 理事。中國廚師考照培訓中心 - 講師、教師。
中國餐飲學會廚藝中心 - 廚藝推廣委員。

1993年，第一屆中國烹任技藝世界交流展示大會、市政府頒發社會局獎。

1993年，台北中華美食展，熱食組銀牌。

1993年，台北中華美食展，蔬菜雕組銀牌。

1994年，馬來西亞烹飪大觀；世界國烹飪姑蘇金杯一金牌。

1995年，大陸杭州，海峽兩岸技術研討交流會，台灣菜廚藝精英獎。

《無蟹可及》

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:www.tushu000.com