

《贺师傅-饭》

图书基本信息

书名：《贺师傅-饭》

13位ISBN编号：9787550227802

出版时间：2014-7

作者：贺鹏飞

页数：84

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

《贺师傅-饭》

内容概要

本书由大厨贺鹏飞老师所著，属于“贺师傅系列”丛书。本书用详实、专业的做菜步骤搭配精美诱人的美食图片，向家庭主妇和美食爱好者们介绍各种各样的家常米了炒饭、焖饭、盖饭、烩饭等各种各样的家常米饭的制作方法，图文并茂，详解步骤，一学就会。

《贺师傅-饭》

作者简介

贺鹏飞，国家特三级厨师，1972年生于内蒙古，15岁时从师学习厨艺，擅长川、湘、鲁、粤等多种菜系。年轻时背着两把菜刀走南闯北，用心寻觅中华饮食最原本的味道，在不断实践中提升自己的烹饪技艺。

贺师傅怀着草原人广阔的胸怀和淳朴的性格，体味平常百姓家最原始、最简单、最美味的家常菜式，秉持“少油、少盐、无味精”的原生态原则，希望将健康与美味带给每一个有缘人。

书籍目录

- 煮一碗好饭/4
- 选对配饭食材 吃出美味健康/6
- 最简单的家常炒饭
- 扬州炒饭/8
- 咸蛋黄炒饭/10
- 腊肉炒饭/12
- 西红柿蛋炒饭/14
- 酱油炒饭/16
- 培根炒饭/18
- 韩国泡菜/22
- 香肠鸡蛋炒饭/24
- 咖喱炒饭/26
- 焖出绝味营养米饭
- 茄汁鸡肉焖饭/28
- 豆豉排骨煲仔饭/30
- 新疆手抓饭/32
- 肉末炊饭/34
- 腊味煲仔饭/36
- 蘑菇焖饭/38
- 四季豆肉片焖饭/40
- 椒油培根焖饭/42
- 什锦鸡块炊饭/44
- 潮汕焖香饭/46
- 汁多味美的烩饭
- 南瓜腊肠饭/48
- 虾仁烩饭/50
- 海鲜烩饭/52
- 西红柿牛腩烩饭/54
- 什锦烩饭/56
- 豉汁鸡肉烩饭/58
- 最受欢迎的盖饭
- 海南嫩鸡饭/60
- 日本咖喱饭/62
- 台湾卤肉饭/64
- 滑蛋牛肉饭/66
- 黄焖鸡米饭/68
- 韩式石锅拌饭/70
- 照烧鸡腿饭/72
- 幸福滋味的甜米饭
- 八宝饭/74
- 奶香南瓜饭/76
- 五谷果仁饭/78
- 红豆饭/80
- 金银饭/82

1、作为一个吃货，总是经不住美食的诱惑，作为一个厨盲，面对各大购物网站上和各书店里琳琅满目的美食图书，总是难以取阅，没事和朋友在一起聚会，也总会倾慕艳羡那些精于厨艺的朋友，但是真让自己做起来又觉得太麻烦，各美食书里的各种调料繁杂，基本都是以克数、适量、少量什么的来进行标注，有些甚至连名称都看不懂，光看着就头大，更遑论动手做起来吃，对做饭什么的也就一直提不起兴趣。前几天，偶尔一次陪闺蜜去逛书店，满书店乱转的时候，就在书架上看到了这套贺师傅。封面的颜色鲜艳，略有些杂乱俗套，在一堆书里很扎眼，但红亮的一盘菜看着很是诱人，忍不住拿过来，本想随手翻着浏览一下，当看到封面上写着“不用换算克数，大勺小勺调味做菜”一行字时，不禁来了兴趣。翻开目录略一浏览，一眼看过去全是菜品的图片，页面干净，色彩雅致，设计很大方，目录中的菜品不是很多，也就几十道的样子，比之动辄上千种道菜的书显得分外的精致，再细细的翻看了一下后面的菜品，每张菜品的图片都占了满满的一页。照片色彩明快，每张菜中食材的肌理都分外清晰，顿时引人食欲。紧跟着就是详细的做菜的步骤，从食材的准备、处理，到最后出锅，。当即询问了一下书店的工作人员，工作人员很热情的介绍说这套书正在促销打折，忍不住心动就拿了一套。回家后，去菜市场逛了一圈，拎了一兜爱吃的菜回来，就一头扎进很少光顾的厨房，拿着《贺师傅》，边研究边实验。菜都是菜市场、超市常见的菜，调料也都是家中常备的，大勺小勺也是很普通常见的。根据图解的步骤，有条不紊的处理食材——热锅——加油——下锅——翻炒——下调料——出锅，好像真的很简单，赶紧试着尝了尝，除了火候把握的还不是很准，但是味道真的不错。有些不可置信，自己做饭的水平就这么升级了？！趁热打铁，持续的几天里，都把自己最大的热情奉献给了厨房，每天都这六本书里选两三道试着做起来吃，体味不同的美味，乐在其中。当感觉技术越来越纯熟的时候，就携带着这个秘密武器，开始呼朋唤友准备在家做一回烹饪大师。很快，餐桌上的碗盘被一扫而空，看着因为吃撑了在沙发上躺的东倒西歪的朋友，有一种愉悦的幸福从内而外充盈，真的是累并快乐着。生活，本就是如此，柴米油盐，百味调和，一餐美味，静待品尝。

《贺师傅-饭》

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