

《必學！招牌紅燒90道：上館子薄

图书基本信息

书名：《必學！招牌紅燒90道：上館子必點醬香味濃的紅燒菜在家做》

13位ISBN编号：9789570410471

10位ISBN编号：9570410477

出版时间：2005-9

出版社：大鏡

作者：蔡萬利

页数：96

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

《必學！招牌紅燒90道：上館子薄

內容概要

大家都愛的紅燒料理

梅乾扣肉、五更腸旺、紅燒蹄膀、焗肉、乾燒蝦、客家燜苦瓜、獅子頭、豆瓣燒魚、滷箭筍...越說就越感到饑腸轆轆...。自小飲食習慣了濃郁豆香滋味，這些大家都愛的佳餚，乾燒、醬燒、茄燒、滷...，全都屬於紅燒料理。

紅燒菜餚的色澤讓人食慾大動、醬香令人開味下飯，這本「必學！招牌紅燒90道：上館子必點醬香味濃的紅燒菜在家做」，全是餐廳裡點菜率最高、稱得上主廚招牌菜的一時之選，也是餐桌上少不了的家常美味，現在您也能在家照著書中配方，製作出餐廳級水準的紅燒美味！

零失敗的掌握紅燒料理美味的關鍵

這本「必學！招牌紅燒90道：上館子必點醬香味濃的紅燒菜在家做」內容包括：

必學！39道醬香味濃 開味下飯的肉類紅燒

必備！22道家常實惠 宴客體面的海鮮類紅燒

必嘗！29道實用多變化的蔬菜豆腐類紅燒

為了讓讀者能夠零失敗的掌握紅燒料理美味的關鍵，書中特別收錄了：

決定美味的基本紅燒材料12種

將主要的辛香料、調味料全部分析。

< 濃郁豆香 滴滴精釀---紅燒必備醬油 > 完整收錄

我們獨有的美味「黑金」---醬油，它不僅是許多遊子行囊裡少不了的私房，更是獲得老外千里朝拜，外銷歐美。什麼是生抽老抽？薄鹽醬油、特級釀造醬油有何分別？什麼菜餚要用什麼醬油？看過就能清楚瞭解。

< 平衡鹹味 亮澤增色的調味首選---糖 > 詳細介紹

糖的種類有多少？細砂、二砂可以替換著用嗎？紅燒適合用哪種糖？將一一為您解惑。

《必學！招牌紅燒90道：上館子薄

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