

《辣得好滋味》

图书基本信息

书名：《辣得好滋味》

13位ISBN编号：9787533523046

10位ISBN编号：7533523040

出版时间：2004-2

出版社：福建科学技术出版社

作者：蔡洁仪

页数：112

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

《辣得好滋味》

内容概要

辣味菜开胃醒神，许多人都特别喜欢。中国四川、湖南等多省菜式均以辛辣出名，东南亚多国菜式亦如此。《辣得好滋味(食谱中英对照)》是一本辣味食谱专集，介绍菜式分有微辣、小辣、中辣和劲辣四种辣度，读者依法炮制，当可享受辣食乐趣。书中还介绍多种辣椒、辣味来源和解辣方法，详尽地道出有关物料的来龙去脉和食疗诀窍，好让读者能在辣得满头大汗之际，也可对这类食品有更全面的了解。

《辣得好滋味》

作者简介

蔡洁仪，香港资深烹饪导师，伊曼家政中心负责人。先后历任各大机构如香港家政中心、恒生银行和上海商业银行等的烹饪导师，并在报刊杂志撰写烹饪专栏文章。著有《精致中西甜品》、《环亚精点》、《妙制斋点素飘香》等多本图书。

《辣得好滋味》

书籍目录

辣椒漫谈鱼类双鱼闲谈剁椒鱼头豆酥桂鱼宫保鲑鱼丁宫保鲑鱼丁辣味酸菜鱼鳝段粉丝香辣味噌鱼香辣味噌鱼酿青椒脆炸鳝条干炒狮子鱼甲贝类避风塘炒蟹香芒辣味虾砂锅粉皮虾豉椒炒蟹辣酒煮鲜鲍鱼四川香辣蟹肉类京烧羊肉京葱乳香爆羊片水煮羊肉片陈皮牛肉孜然寸骨毛家红烧肉鱼香小滑肉酸辣汤红烧牛仔骨红咖喱菠萝椰香骨韩式牛肉炒粉丝红油抄手明炉三脆家禽类凉拌香辣麻酱鸡麻辣土豆鸡怪味鸡辣子鸡丁酱爆鸭舌凉拌高粱糟鸭掌甜酸棒棒鸡香蒜色拉照烧鸡黑椒荷芹油鸭松黑金酱汁鸡蔬菜类及其他棒打小黄瓜酸腌菜炒土豆丝西安土豆煎薄饼腐乳椒丝西兰花干煸凉瓜尖椒皮蛋麻辣干丝椒盐脆豆腐凉拌香辣面辣的根源微辣小辣中辣劲辣

《辣得好滋味》

章节摘录

插图：

《辣得好滋味》

媒体关注与评论

书评讲究营养和健康是现今的饮食潮流，享受佳肴美食是城市人的减压方式。在紧张工作之余，不妨暂且抛下俗务，走进厨房小天地，参考书中的内容，运用各种天然材料，选择恰如其分的烹饪手法，创作出一道道美味菜式，与家人朋友一齐来分享烹饪的乐趣，让生活变得更富姿彩。本系列每一分册均有独立专题，介绍相关的食谱及烹饪知识，有助于读者迅速提高厨艺水平。

解辣有妙法：喝一杯木瓜鲜奶，有助于缓解胃部不适。用白醋及麻油混合，加入大量葱丝拌匀，作蘸汁而食。盐、麻油及蒜泥混合的酱汁可以中和剂。日本白酒的味道比一般白酒甜，可中和辛辣味。利用果糖调制饮品也可解辣。

《辣得好滋味》

编辑推荐

《辣得好滋味(食谱中英对照)》是摩登厨房系列之一。讲究营养和健康是现今的饮食潮流，享受佳肴美食是城市人的减压方式。在紧张工作之余，不妨暂且抛下俗务，走进厨房小天地，参考书中的内容，运用各种天然材料，选择恰如其分的烹饪手法，创作出一道道美味菜式，与家人朋友一齐来分享烹饪的乐趣，让生活变得更富姿彩。本系列每一分册均有独立专题，介绍相关的食谱及烹饪知识，有助于读者迅速提高厨艺水平。解辣有妙法：喝一杯木瓜鲜奶，有助于缓解胃部不适。用白醋及麻油混合，加入大量葱丝拌匀，作蘸汁而食。盐、麻油及蒜泥混合的酱汁可以中和剂。日本白酒的味道比一般白酒甜，可中和辛辣味。利用果糖调制饮品也可解辣。

《辣得好滋味》

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