

图书基本信息

书名：《YCSZ 366=烹鮮》

13位ISBN编号：9789621443090

10位ISBN编号：9621443091

出版时间：2010-3

出版社：曾良泉 萬里機構 · 飲食天地出版社 (2010-03出版)

作者：曾良泉

页数：151

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](http://www.tushu000.com)

## 內容概要

《烹鮮:令大廚也難忘的私房美味》投入這個行業很多年了，做過的料理各式各樣，我認為好吃的秘訣就是做到精，做到徹底，料理才能夠美味。當學徒的時候，在廚房不斷跟老師傅學習，同一道菜，我會待在廚房反復地做，直到我熟悉各種比例，知道這道料理怎麼做才會好吃。也許有很多人會想要從師傅那邊學到他的私房料理技巧，但我總認為做出自己的味道才是最重要的。這本書從前菜到甜點都幫你準備好了，從挑選食材到料理上桌，希望能跟你一起分享料理的樂趣，並讓你每日的餐桌都有新鮮的感動！

## 作者簡介

曾良泉，入行20年經歷：國賓飯店川菜廚師京町日本料理主廚荷風中國菜總主廚柒貳柒海鮮餐廳行政主廚第六屆中國世界烹飪大賽特金獎美國紐約全球華人廚藝競賽佳作第二屆廚王爭霸賽職業團體組銀牌

## 書籍目錄

目序編輯的話推薦序-原來簡單，真的很美味啊！推薦序-烹調出最美味的關係美味就醬做醬判扮演的角色，一定不是一道菜的主角卻常常左右了這道菜最後的味道，很多人難忘的就是那股滋味用來比喻人生的境遇，似乎也有那麼點相通蝦醬和風醬涼拌醬柴魚薑醋醬料理蝦醬空心菜洋蔥魚肝蔬果和風蟹涼拌海鮮涼拌牛肉涼拌生蝦姜醋白片蟹吃就要吃原味沒有太多的佐料，還能讓人讚不絕口這才叫難得那就是我心中理想的美食境界開胃菜韓式泡菜辣味大頭菜幹扁四季豆醃漬蒜蜆黃金土豆絲芝麻牛蒡糖漬黃瓜甜品梅漬洋地瓜糖蜜芋頭洛神蓮藕無“蟹”可及的美味料理螃蟹並沒有想像中難但也絕不是將活螃蟹往鍋裡丟那麼簡翠吃螃蟹也是有學問的一般人都會從蟹黃蟹膏先吃正確地吃法應該從蟹腳開始享用把蟹黃蟹膏留到最後這樣便能嘗到螃蟹的原汁原味蟹料理避風塘炒蟹泰式咖哩蟹凱撒軟殼蟹麻油麵線蟹桂花鮮肥蟹蒜泥蒸鮮蟹就是愛吃魚餐廳裡活蹦亂跳的魚，不見得新鮮色澤鮮豔的魚，也有可能是人造的想吃新鮮的魚，你一定要親自跑一趟漁市場，掌握幾個訣竅不但能滿足五臟廟，同時也能夠享受到新鮮的美味……

章节摘录

插圖：

## 媒体关注与评论

料理的力量不是來自美味，是來自貼心的廚師，總是會做出讓人感心的料理，那或許不是頂級的美味，但卻會讓吃的人吃到心坎裡，愈嚼愈有味。——周維民這本書很好看，是因為曾師傅美味的心意，每道菜作法也很簡單相信淺顯易懂的指導，讓讀者也能擁有自己的美味廚房。比起一般食譜書而言，你更能在這本書中找到你想要的原味與美味。——葉永松

## 编辑推荐

《烹鮮:令大廚也難忘的私房美味》：養身補氣美顏湯！白椒魚頭湯，拯救乏味人生的蝦料理！泰式月亮蝦餅，無蟹可及的美味！全活蟹料理上菜，入廚二十年私房料理相授，烹調出你專屬的美味，最難忘的幸福食光。

精彩短评

1、已收



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](http://www.tushu000.com)