

《再来一碗饭》

图书基本信息

书名：《再来一碗饭》

13位ISBN编号：9789868959179

出版时间：2014-1-2

作者：邱裕民

页数：240

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

《再来一碗饭》

内容概要

喜歡吃中菜的人，總是想念一碗熱騰騰的白米飯，想要煮出好吃的白米飯卻有些講究。本書從白米飯開始談起，分享必學中菜烹調的基礎技巧以及53道非常到味的中菜食譜。

學會廚房裡的真功夫，等於拿到中菜烹調入門證。

你知道用哪種炒菜鍋，才能炒出鑊氣？煮出好吃的白米飯，有那些講究？大家都會做蛋炒飯，真的很簡單？如何自製天然高湯？自製紅油一點都不難？先學會中菜烹調基礎，做菜就能輕易入手。

必學入門菜，好不好吃就在一點訣。

熱炒「手撕鵝菜」時，蒜頭爆香到什麼程度最佳？炒「青椒荷包蛋」時，為何要把蛋白煎老一點？燒「金鉤蛤蠣燒冬瓜」時，加入蒸蛤蠣汁的用意是什麼？關鍵一點就通，做菜比別人更好吃。

想家、思親時，不能忘記的好味道。

用雪菜和竹筍炒出來的「雪菜炒年糕」收服突如其來的食客；正宗湖南「農家小炒肉」的滋味最下飯；可以當冷菜吃的「蘇式五香燻魚」，不用燻也令人著迷，吃過這些味道的人一定會想念不已。

特製家常菜，是抓住家人胃口的秘密武器。

「上海農家南匯蒸茄子」的香味秘訣在於特調醬汁；「清蒸臭豆腐」加上秘密配料，聞著臭吃著香；糖與醋的絕佳比例讓「蘇式糖醋小排骨」酸甜適口，令人垂涎，它們是餐桌上永遠存在的好味道。

永遠不變的經典菜餚，到不到味是關鍵。

「麻婆豆腐」不麻不道地、「梅菜扣肉」的秘密武器是南乳、「川味宮保雞丁」必須酸味重於甜味，掌握這些關鍵就能燒得出一手好菜。

作者真實地分享每日的餐桌情景與中菜研究心得。不論你是新手，還是廚房老手，都可能在本書裡發現不知道的料理竅門。學會這些竅門，就能燒得一手到味好菜，讓親友愛上你的中菜功夫。

本書特色

百萬網友最想參加的中菜吃飯團！

從中菜的入門功夫、家常菜到經典菜，公開53道人氣食譜。

指點製作中菜的關鍵竅門，好不好吃就在一點訣。

學習普通食材變出美味的真本事。

《再来一碗饭》

作者简介

邱裕民(Stec)

從小混跡於大飯店廚房的Stec，對中菜不僅熟悉，還隱藏著無法言喻的情感，對中菜的豐富性、廣博與內涵更是著迷不已。他說“中國人終究是中國人，由台灣轉至美洲，再到中國繞了一大圈，還是回到根本。我愛西式料理，但終究最愛的還是中國料理。”

因為父親是總廚師，自小吃過無數中式料理。長大後，曾遠行至中國大陸的餐館工作，自嘲對師傅極盡奉承、諂媚、利誘加上博感情，就是為了學習各菜系的道地秘訣。外出各地用餐時，每逢佳品，也會仔細的研究配方和做法。餐桌上最常見的菜色也是中式家常菜，充滿川滇、閩粵、江浙、京魯與台式的各種滋味。

“我很少外食，幾乎每天在家裡燒菜吃”Stec燒了多年的菜，燒出餐桌上的講究味道，也聚集了一群死忠追隨的饕客吃飯團。

出生於餐飲家族，自小熱愛烹飪。喜愛逛露天市場，愛看飲食烹調以及相關文化書籍。曾任PTT 以及椰林 c o o k 板主。曾任職於美國以中國相關廚務工作。

專注於川菜菜系。

部落格：Stec's 酸甜苦辣誌 blog.udn.com/stec/1862597，點閱率逾120萬人次。

书籍目录

目錄

自序 | 最愛還是中國料理!

寫在前面 | 追求到味!

煉連珍堂使用須知 | 中菜烹調基本概念

第一章 廚房裡的真功夫

炒菜用鐵器·吃菜有鑊氣 | 鐵鍋開鍋法

真味與大味 | 味素症候群

自家製頂湯 | 天然與人造的抉擇

自家製泡辣椒 | 是小菜，也是調味料!

自家製紅油 | 香中之香，辣中之辣

自家製咖哩醬 | 印度咖哩粉是塊寶

自家製辣醬油 | 涼菜與海鮮的最佳搭檔

白米飯的講究 | 煮出好吃的米飯

手撕蕪菜 | 要「活」，也要「快」!

經典蛋炒飯 | 簡單蛋炒飯，蛋炒飯簡單?

鹹魚蒸肉餅 | 冬季的鹹魚香

青椒荷包蛋 | 尋常食材，不尋常的滋味!

韭菜炒豬血 | 客家傳統風味

金鉤蛤蠣燒冬瓜 | 鮮上加鮮，不失本味!

老虎菜 | 好吃到狼吞虎嚥

酸辣黃瓜條 | 江浙館子裡的迎賓涼菜

第二章 記憶中的好味道

上海雜糧煎餅 | 天下之薄餅可廢

雪菜炒年糕 | 菩薩也會動心的米食

孜然炒羊肉 | 最搭烙饅饅

西庄咖哩雞 | 又濃又香的港式咖哩風味

烙饅饅 | 徐州人的白米飯

油爆腰花 | 以形補形!

廣式炒飯 | 廣式? 港式? 還是廣州?

四喜丸子 | 討喜吉祥菜

乾煸四季豆 | 餐桌上的賴皮常客

蘇式五香燻魚 | 不用燻的燻魚

鹹肉菜飯 | 飯裡的青菜香

醋烹黃花魚 | 不能割捨的野生滋味

鍋塌豆腐 | 宮廷裡的燒豆腐

農家小炒肉 | 解放軍的家鄉菜

第三章 餐桌外的家常菜

魚香肉絲 | 「魚香」從哪裡來?

清蒸臭豆腐 | 聞著臭，吃著香!

上海農家南匯蒸茄子 | 巧思烹茄才有味

辣子雞丁 | 廊下的那罈泡辣椒

蘿蔔連鍋湯 | 農村的鄉土菜

蘇式糖醋小排骨 | 不是咕咾肉

重慶酸菜魚 | 酸香解膩的下飯湯菜

陳皮肉丁 | 三六香肉的回憶

重慶燒雞公 | 金屬大盆裡的紅油光

酸蘿蔔老鴨湯 | 老友、老屋、老泡菜

第四章 不變的地道口味

牛肉麵 | 塔城街，老臺北老記憶!

生爆鹽煎肉 | 廚子吃的打飯菜

川味宮保雞丁 | 「宮保」構成三要素

臘味雞腿煲仔飯 | 值得等待的臘味香

麻婆豆腐 | 不麻不道地!

芙蓉雞片 | 不麻不辣的川菜

四喜烤麩 | 餐桌上的素食

梅菜扣肉 | 不能缺少南乳這一味!

鹹蛋黃燒茄子 | 辣妹子的家鄉菜

雞裡蹦 | 充滿想像的雙鮮滋味!

雞絲掐菜 | 去頭又去尾

白油肉片 | 吃它的鹹鮮味!

金陵鹹水鴨 | 桂花開的季節

《再来一碗饭》

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