

《遇見電子鍋》

图书基本信息

书名：《遇見電子鍋》

13位ISBN编号：9789866293443

10位ISBN编号：9866293440

出版社：旗林

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

《遇見電子鍋》

內容概要

一鍋在手，做菜沒問題！！ 15道主食、19道美味佳餚、10道湯品、7道甜點與小食，51道超簡單料理讓生活充滿樂趣！

《遇見電子鍋》

作者簡介

劉宜嘉，鄉村農家子弟出身，自小幫忙家中農務工作，對於蔬果生長季節與過程和飲食應用有非常深刻的了解。喜歡嘗試各種不同食物，深深受到食物烹調過程中的千變萬化所吸引。廚藝年資近二十年。 現任：台北福華大飯店江南春主廚 經歷：高雄餐旅學院餐飲講座蔬果雕刻老師，文化大學推廣中心蔬果雕老師，西湖工商觀光餐飲科擔任日間部講師，喬治工商觀光科蔬果雕老師，中華文教基金會職訓所，中、西餐蔬果雕老師，實踐大學推廣中心蔬果雕指導老師，東方工商觀光科蔬果雕老師，銘傳管理學院觀光系蔬果雕指導老師。

《遇見電子鍋》

書籍目錄

第一章 一鍋在手，粥·麵·飯難不倒我！栗子香飯上海菜飯鮮蔬煨麵快煮烏龍南瓜雜糧飯干貝排骨粥皮蛋瘦肉粥拌油飯咖哩海鮮飯什錦菜飯黃魚火腿飯青豆鮭魚飯廣式煲仔飯南洋薑黃雞飯椰奶燉飯第二章 簡單幾步驟，好菜端上桌肉餅蒸蛋清燉牛肉菜捲瓜仔肉豆瓣魚清蒸鯧魚三彩豆腐香蒜辣腸雞南瓜海鮮煮可樂豬腳日式蒸蛋芙蓉豆腐蒸蝦泥香菇蝦餅青蔬三色蛋關東煮香蒜雞黃瓜干貝南瓜醬三絲高麗菜沙嗲牛肉檸檬辣雞第三章 隨時來碗湯！海鮮湯雪菜竹筍鮮魚湯枸杞燉雞湯酸菜筍片湯玉桂燉羊腩水晶杏桃山藥排骨湯麻油雙腰泰式海鮮酸辣湯韓式豆腐湯第四章 甜點 × 小食，精緻好生活桂圓蓮子湯蔘棗銀耳湯芋頭西米露薏仁甜粥蝦仁蒸餃四季豆小包葡香蛋糕

《遇見電子鍋》

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