

《一次搞懂江浙菜》

图书基本信息

书名：《一次搞懂江浙菜》

13位ISBN编号：9789866890956

10位ISBN编号：9866890953

出版社：橘子文化事業有限公司

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

《一次搞懂江浙菜》

內容概要

"江浙菜並不難做，只要明白箇中道理，就能在家燒出不比外頭餐館遜色的可口江浙菜。本書作者陳紀臨、方曉嵐是香港著名食家特級校對陳夢因的兒子與兒媳，他們在本書中介紹了江浙經典菜式的典故和烹製訣竅：醉雞皮香肉滑的關鍵是什麼？燒好油爆蝦的秘密何在？碎金飯怎麼會變成揚州炒飯？獅子頭如何做到"入口即溶"？紹興霉乾菜扣肉為什麼能讓前美國總統尼克森吃了讚不絕口？砂鍋魚頭如何擄獲乾隆皇的歡心？什麼是無錫肉骨頭？上海菜飯怎麼會從碼頭工人的苦力飯晉升為江浙名菜？東坡肉肥而不膩、瘦而不柴的關鍵是什麼？文思豆腐的刀工秘密在那裡？江浙人如何利用古法浸魚秘技泡出鮮嫩爽口的西湖醋魚？爆的火候如何掌控？靠和燒有什麼不同？所有關於江浙菜的大小問題，從食材挑選、醬料使用、處理技巧到烹飪秘訣，一次在書裡通通搞懂！書後並附上所有關於"煮"婦和料理人的疑惑剖析，一書在手，在家學做江浙菜料理達人，輕而易舉！"

《一次搞懂江浙菜》

作者簡介

陳紀臨 特級校對陳夢因 著名記者及編輯，走遍大江南北，交遊廣闊，嗜食會煮，是第一個在香港報章上連載食經的專欄作家，1951年起任星島日報總編輯，開始在報上用「特級校對」做筆名撰寫「食經」，對香港飲食文化影響深遠。 陳紀臨、方曉嵐 本書編著陳紀臨、方曉嵐是香港著名美食家陳夢因（筆名特級校對）的兒子和媳婦，承父親對飲食的興趣，加上自己對飲食的認識和在烹飪上的實踐經驗，領悟其父的真傳烹飪訣竅，目前致力於中國飲食文化的研究。 方曉嵐婚後嫁入陳家，經公公二十多的指導，廚藝精湛，配合先生陳紀臨鑽研烹飪，組成廚房裡的最佳拍檔。

方曉嵐

《一次搞懂江浙菜》

書籍目錄

| | | | | | |
|----------|---------------|--------------|------------|---------|-------|
| "目錄前言 | 4認識江浙菜 | 8自己做醉雞 | 12油爆蝦 | 16揚州乾絲 | |
| 18雞火乾絲 | 20葵花斬肉獅子頭 | 22揚州清湯獅子頭 | 24火候足時他自美 | 26東坡肉 | |
| 28生爆鱔背 | 31西湖醋魚 | 32粒粒金黃碎金飯 | 34揚州炒飯 | 36洋蔥鴨 | |
| 38白切羊肉 | 40醋香帶魚 | 42蔥靠黃魚 | 44糟熘魚片 | 46老爸的創 | |
| 意菜 | 48金銀肘子 | 50認識金華火腿 | 51內鹹外甜醬肋排 | 52無錫肉骨頭 | 55寧波蝦 |
| 醬五花腩 | 57讓尼克森讚不絕口的爛肉 | 58紹興霉乾菜扣脯肉 | 60文思和尚的豆腐羹 | 62文思豆 | |
| 腐素湯 | 66文思豆腐南瓜露 | 67宋五嫂的魚羹 | 68宋嫂魚羹 | 71砂鍋魚 | |
| 頭豆腐 | 72乾煸蝦子茭白 | 74上海菜飯 | 76素蟹黃豆腐 | 78酒糟鴨舌 | |
| 81五香燻魚 | 83燻出來的美味 | 84燻三樣 | 87杞子醉蝦 | 88糟 | |
| 醉豬腳 | 91雞汁百頁包 | 92木耳烤麩 | 94油燻筍 | 96香椿拌豆腐 | |
| 98馬蘭頭拌香乾 | 100糟毛豆 | 102年糕、粘糕、年年高 | 104京蔥 | | |
| 肉片炒年糕 | 107糯米紅棗 | 108桂花糖藕 | 110“煮”婦的疑惑 | | |
| 112英文食譜 | 116度量衡換算表 | 126" | | | |

《一次搞懂江浙菜》

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