

《私房海鮮菜》

图书基本信息

书名：《私房海鮮菜》

13位ISBN编号：9789866192043

10位ISBN编号：9866192040

出版社：三藝文化

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

《私房海鮮菜》

內容概要

《私房海鮮菜：108道潘主廚的時令海鮮》分為鮮魚、蝦蟹、貝介、其他海味，收錄108款家常生猛海鮮極品，味道鮮美，營養豐富。教您如何選購海鮮的要訣，內容豐富，資料超多。你一定要知道，鮮魚處理法、螃蟹剝塊法、中卷內臟軟骨處理法，花枝切雕法、鮮蚶處理法、蝦仁醃漬法等海鮮的處理方法。108道美味平價海鮮的食譜配方，並介紹常用的海鮮調味料，絕對好吃的保證。

海鮮是人體獲得所需蛋白質、礦物質及其他維他命的重要途徑，洋蔥魷魚絲、蛋黃中捲、腐衣海鮮卷、乾煸鹽小卷、金沙百蟹、白果燒石蟳、蒸大閘蟹、百花蟳飯、煙燻黃魚、五柳魷魚等人氣海鮮，道道都讓人胃口大開，相信對海鮮料理有興趣的讀者，在深讀本「生猛海鮮108道」後，必能對新海鮮料理有一番更深入的理解。

《私房海鮮菜》

作者簡介

潘宏基，現任：極品日式海鮮餐廳行政總主廚，經歷：苗栗縣中餐飲交流協會—台北發起人，中國餐食學會理事中國廚師考照培訓中心講師，中國餐飲學會廚藝中心推廣委員1993年台北中華美食展，熱食組銀牌，蔬菜雕組銀牌1994年馬來西亞烹爐大觀，世界國烹飪姑蘇金杯金牌1995年大陸杭州，海峽兩岸技術研討交流會，台灣菜廚藝精英獎，著作：「熱炒蝦仁」、「花枝招展」、「輕鬆吃好菜」，「熱炒80」、「醬作美味」、「醬調美味」、「點菜高手」。

《私房海鮮菜》

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