

《用電鍋做好菜》

图书基本信息

书名：《用電鍋做好菜》

13位ISBN编号：9789575658243

10位ISBN编号：9575658248

出版时间：2008/08/18

出版社：台視文化事業股份有限公司

作者：林志哲

页数：128

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

《用電鍋做好菜》

內容概要

聰明學做電鍋菜，少油煙真健康，
節能又樂活、做菜不流汗

電鍋可說是台灣之光，幾乎是家家戶戶不可缺少的，也是外宿族、窮學生出門在外的必備品，學生說得好，有一個電鍋，比期末考拿到考題還重要。

電鍋之妙用，除了使用便利、安全之外，用途更是多樣，一般人會用電鍋燉雞湯、蒸蛋。其實電鍋除了基本的蒸、煮、燉、滷的功能，還可以用來炒麵、烤披薩、煎蔥油餅……，本書將從電鍋的各式烹調法切入，讓讀者進一步發現電鍋妙用無窮，聰明學會各式電鍋料理，真正做到減碳節能、清爽少油煙。

第一本電鍋完全使用手冊 - - 詳細介紹各種電鍋的功能和正確使用法，第一次用電鍋就上手。

煎、煮、炒、炸、蒸、烤……各種烹調法詳細圖解Step by Step，讓你從只會電鍋煮飯、蒸蛋的初級生，變身為炒菜也OK的電鍋料理高手。

如何運用電鍋30分鐘完成一餐飯的實例解析，利用一鍋三菜完成三餐超省力。

以肉類、蔬食、海鮮、主食、甜點、湯品做食譜索引，迅速找到速配料理，搭配零煩惱。

作者簡介

林志哲

國立高雄餐旅學院二專部中餐廚藝科畢業

國立高雄餐旅學院二技部烘焙管理系畢業

現任

開明工商職業學校中餐烹飪兼任教師&蔬果切雕研習社指導老師

東方工商職業學校菁英培訓班中餐烹飪教師

證照

中華民國技術士證 - - 中餐烹調乙級

中華民國技術士證 - - 中餐烹調全素食乙級

中華民國技術士證 - - 烘焙食品乙級

中華民國技術士證 - - 西餐烹調丙級

中華民國技術士證 - - 中式麵食加工丙級(油酥皮糕漿類)

曾獲獎項

第一屆藝結金蘭創意年菜烹調比賽 金牌獎

第三十一屆全國技能競賽中餐烹調職類 金牌獎

第四屆中國烹飪世界大賽個人賽蔬果雕組 金獎

第四屆中國烹飪世界大賽團體賽 金獎

海鱷之詩烹飪大賽 金牌獎

當選九十三年度青年節大專優秀青年

《用電鍋做好菜》

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