

《台湾特产DIY》

图书基本信息

书名：《台湾特产DIY》

13位ISBN编号：9787810365512

10位ISBN编号：7810365517

出版时间：2003-10-1

出版社：汕头大学出版社

作者：陈明里

页数：48

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

内容概要

导读

一把解开传统小吃恒久不变魅力的钥匙

道地美味篇

传统腌酱，穷极风味

蜜糖地瓜

大肠面线

蚵仔煎

彰化肉圆

兰阳肉

炒米粉

四神汤

猪汤冬粉

冰糖葫芦

花莲扁食

兰阳糟饼

九份地瓜圆

红豆凉圆

炸鸡卷

米药苔目

浮水肉羹

传统豆花

葱油饼

盐水鸡

凉面

碗*

鲁肉面

台南米糕

台南棺材饼

车轮饼

热门夜市篇五花八门，吃得过瘾

鲑鳞鱼羹

麻辣臭豆腐

鼎边铤

大肠包小肠

猪血大肠??

高雄黑轮

米血糕

生炒花枝

当归鸭面线

担仔面

鱈鱼意面

天妇罗

淡水阿

万华胡椒

海鲜粥

附录

书摘

道地美味篇——传统腌酱，穷极风味

古早传统小吃只是老奶奶传媳的私房菜，流传到现代已成街头巷尾各具特色的地方美食。由于它看似简单却口味实在，不讲究排场，且随时随地即可便利享用，而成为大家喜爱的民生饮食，尤其传统小吃的魅力在每个刚回国的游子身上最能明显感受到，因为他们会迫不及待地想要去外面饮啖一番，不管是北、中、南或咸、甜、酸、辣的口味，总是充满浓厚的家乡味，如蚵仔煎的好吃爽口、鲁肉饭的香味四溢、四神汤的安神滋补或传统豆花的绵致细腻，都使他们魂牵梦萦。

《台湾特产DIY》

作者简介

政智，本着一股喜爱美食的热忱，十多年前即进入餐饮界，目前拥有中餐烹饪丙、乙级技术师证照。2002年获得台湾健康饮食新文化“食神选拔公开赛”社会组优胜冠军；现任青年服务社、谷保家商餐饮科、“中华慈心健康发展协会”、五股乡社会大学的中餐及素食烹饪老师，甚获大家的肯定与喜爱。

张老师是个随和爽朗，对传统小吃及日本料理最有心得，曾与其师何金城先生足迹踏遍全省教学，因而对各地小吃了如指掌、深入专精，能烹调出犹如在当地般传统的美味，无怪乎鱼夫先生部在他的《中菜烹饪教室》书序中赞道：“好吃得要把舌头吃下去！”

《台湾特产DIY》

书籍目录

媒体关注与评论

无可否认，自从人们开始猎食禽蛋，蛋就成为我们生活中最重要的营养来源之一。蛋不曼地域环境的限供应世界各地人们丰富的营养，价格也非低廉，从早餐到晚餐都能够广泛运用，它可以担任令人眼睛一亮的主角，也能退居为一个不可或缺的配角，成为各式美食佳肴的最佳拍档。简单来况，光是将蛋白与蛋黄分开来烹调，就充满许多的变化，若将蛋白与蛋黄和合在一起处理，又有另一番不同的口感。而可以食用的蛋的种类不少，有鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸵鸟蛋等。肋口工上更有许多各式各样的手法，例如搭配稀饭的良伴——咸蛋、卤蛋、皮蛋、茶叶蛋、水煮蛋等。蛋在日常的生活饮食里，已经无所不在。虽然‘蛋’是一种平价曲庶民食材，但如果能够得到最充分且最适当的利用，也能变化出不朽的美味。为了让读者发掘蛋的潜能与摩力，本书将传授大家各式蛋类的选购常识、保存方法，以及如何做好吃的煎蛋、炒蛋；水煮蛋等展现原始美示的基础烹秘诀拼恻一般家庭最常食用皮蛋、咸蛋、鸡蛋，设计了包含经典、传统；流行的35种大家爱吃想学习制的中西蛋料理，让最平价食材，变得华丽非凡！

编辑推荐

本书用简单易学的文字和彩色图片说明教你用平常的蛋做出不平常的美味，带你发掘蛋的无限潜能与魔力，做出最受欢迎的各式中西蛋料理。你是否还在羡慕那些五星级大厨用平常东西就能做出非凡美味呢？不用再羡慕了，阅读本书，掌握秘诀，你也可以成为大厨！

《台湾特产DIY》

精彩短评

- 1、图书很精致，画面很美丽。价格也公道。只是上面的做法很多是一种蛋的吃法的不同表述。和我的期望有差距。
- 2、可操作性不强
- 3、小鸡蛋做出大美味！

《台湾特产DIY》

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