

《炒餅》

图书基本信息

书名：《炒餅》

13位ISBN编号：9787535957191

10位ISBN编号：7535957196

出版时间：2012-8

出版社：广东科技出版社

作者：梁燕

页数：91

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

《炒餸》

内容概要

此套《鲜香惹味广东菜》丛书从香港万里机构引进，繁体版共8本，简体版先引进6本。这本《炒餸》精选了37道简单易学又精致地道的广东菜食谱，图片精美，每道食谱除了有材料、调料和做法的详细介绍，还设有“试味”和“小贴士”栏目，介绍一些实用的居家炒菜技巧和心得，细致周到。书中另附有食材的选购、基本处理方法等实用操作技巧，均以图解的形式说明，很直观。1.舌尖品尝美味，素食滋养健康。2著名美食家劳毅波教你做住家惹味素食，帮你改变“无肉不香”的观念和习惯。3.著名养生专家施旭光教授细说素食功效，让健康更靠谱。4.每款素食都讲述【素材】、【素味】、【素手速动】、【波波素煮意】和【素食养生有理】的内容。5.分享更多实用的烹饪技巧、风土人情、美食知识和体验。6.图片靓丽，语言幽默风趣。

《炒餅》

作者简介

梁燕，资深美食撰稿人，具有丰富的广东菜烹饪经验，曾为很多烹饪、食疗图书（如：《都市人食疗》、《餐桌上的中药系列》、《专家应诊系列》等）做专业技术指导及示范。在广东及港澳地区饮食类图书市场有较好的知名度，作品市场认同度较高。

书籍目录

看图买材料 Buy ingredients according to the pictures
 买回来的材料怎么处理？ What to do with the ingredients?
 买回来的材料怎样储存？ How to deal with the ingredients bought ?
 炒餸也好味 Stir-fry
 开始炒餸 Start Stir-frying
 水产 Aquatic
 XO酱炒虾仁 Stir-fried shrimps with XO sauce
 虾仁炒滑蛋 Scrambled eggs with shrimps
 韭菜沙葛炒蜆米 Stir-fried mini clams with leeks and shage
 沙拉虾仁 Fried shrimps in salad dressing
 淮盐虾 Salt and pepper shrimps
 姜葱炒蟹 Stir-fried crabs with ginger and spring onion
 胡椒炒蟹 Stir-fried crabs with pepper
 胜瓜雪耳炒生鱼片 Stir-fried snakehead with angled luffa and ear fungus
 豉椒炒鲜鱿 Stir-fried squid in black bean sauce
 时蔬炒鱼块 Stir-fried fish fillets with vegetables
 咸酸菜炒鱼松 Stir-fried fish slices with pickled cabbage
 珊瑚蚌炒蜜糖豆 Stir-fried canadian red sea cucumber meat with sweet pea pods
 象拔蚌炒西兰花 Geoduck clam with broccoli
 家禽 Poultry
 菠萝鸡片 Stir-fried chicken with pickled pineapple
 洋葱炒鸭片 Stir-fried onion with duck pieces
 酱爆鸡球 Stir-fried chicken pieces in bean paste
 腰果炒鸡丁 Stir-fried dice chicken with cashew nuts
 蜜味柚子炒鸡球 Stir-fried chicken in pummelo honey sauce
 五彩杂锦丁 Stir-fried colorful assorted dice
 三丝炒烟鸭胸 Stir-fried smoked duck breast with vegetable shreds
 乾隆炒鸽松 Stir-fried pigeon meat
 猪牛 Pork and Beef
 菜心炒牛肉 Fried beef with Choi Sum
 菠萝炒牛柳 Saute beef tenderloin with pineapple
 豉汁凉瓜炒牛肉 Stir-fried beef with bitter melon in fermented black beans sauce
 香蒜牛肉粒 Stir-fried beef dice with garlic
 荷豆炒腊肠 Stir-fried Chinese sausage with snow pea pods
 面筋肉碎炒芹菜
 Stir-fried Chinese celery with deep-fried beanburd balls and minced pork
 回锅肉 Double-cooked pork
 蔬菜 Vegetables
 炒素杂锦 Stir-fried assorted vegetables
 酱爆四季豆 Saute green beans with bean paste
 炒杂菜 Stir-fried mixed vegetables
 西红柿炒蛋 Scrambled eggs with tomatoes
 蒜蓉椒丝炒生菜 Stir-fried lettuce with chopped garlic and red chilli shreds

《炒餸》

雪菜炒年糕 Stir-fried pudding cake with snow cabbage

惹味醬炒通菜 Stir-fried water spinach with flavored paste

素翅炒蛋白 Stir-fried artificial shark fin with egg whites

素菜竹荪扒菜胆 Stir-fried vegetables with bamboo fungus

烹飪小詞典 Cooking key words

常用調味品 Common seasonings

做菜和味道的常用語 Common phrases of cooking and tastes

常用技巧 Common skills

一餐中各種食物的攝取比例 The proportion of different food intake during a meal

看顏色食果蔬 Choose vegetables and fruit according to colour

精彩短评

- 1、喜欢这个系列的版本，特别实用而且亲切。
- 2、内容太少啦，唔值得啊
- 3、好书 好实用 是厨房好帮手
- 4、虽然简单，但介绍了精华就好

《炒餅》

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