

<<我的食尚主义：每食美刻>>

图书基本信息

书名：<<我的食尚主义：每食美刻>>

13位ISBN编号：9787534140860

10位ISBN编号：7534140862

出版时间：2011-8

出版时间：浙江科技

作者：马宁

页数：127

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：<http://www.tushu007.com>

<<我的食尚主义：每食美刻>>

内容概要

本书精选了53道大众名菜、宾馆酒楼菜以及家常小炒，为你解密大厨做菜的独家窍门，从而让你举一反三，触类旁通，学会各种食材的制作关键，在瞬间厨艺大涨。在这本书里，马师傅不仅从他专业的角度，告诉你一道道菜的制作过程，更重要的是，作者注意总结归纳各道美食的制作要点，让你在最短的时间抓住制作的关键，迅速提升菜肴的品质。同时来自于广大网友的细节提问更能为你解决很多你无法求解的厨房问题。作者各方面的贴心指导，相信一定会让你的厨艺大有提高。

<<我的食尚主义：每食美刻>>

作者简介

本书作者马师傅，是一家知名餐厅的大厨，也是网络上小有名气的美食达人，现在的他拥有超高的人气，参与的电视美食栏目也是深受人们的欢迎。

<<我的食尚主义：每食美刻>>

书籍目录

第一篇：厨房必备知识

提升厨艺的六种手法
蔬菜颜色要鲜艳，可以试试焯水
让菜肴鲜嫩爽滑的滑炒，你不一定知道
水煮菜如何才会鲜嫩，原料、火力很讲究
创意多多的镶嵌炸，其乐无穷8
变化多端的糖醋汁调出不一样的糖醋味
红烧的N种技法，加糖是关键
常用的厨房调料要了解
这些常用的香料你知道吗？

第二篇：大众名菜

宫保鸡丁
孜然牛肉丝
虎皮蛋焖子排
杂果咕噜肉
客家酿豆腐
桂花栗子炒鸡块
新疆大盘鸡
家常豆腐
龙井茶炒虾仁
鱼香嫩滑鸡丝
水煮鳊片
黄鱼浓汤年糕
辣白菜水煮肉片
健康狮子头
花蛤煮酸菜鱼

第三篇：酒店宾馆菜

脆皮鲜嫩豆腐鱼
泰式酸辣虾
新鱼香茄子
黑椒煎牛排
甜豆鲜橙鸡丁
新加坡辣椒蟹
文蛤虾仁蒸水蛋
干煎大对虾
虾茸炸响铃
鲜橙脆皮鱼柳
红酒小煎鸡翅
意大利面炒蟹
肥牛乌冬面
孜然软炸鸡柳
新加坡黑椒蟹
蒜蓉蒸扇贝

第四篇：创意小菜

<<我的食尚主义：每食美刻>>

鸡翅辣煮螺蛳
芙蓉烧酿茄子
甜玉米鲜虾球
凤尾虾鱿鱼串
蓝莓芝麻棒棒鸡
松花虎皮尖椒
爽脆萝卜丝煎蛋
鲜虾迷你小丸子
苹果黑椒牛肉粒
豆腐松配乔麦包
洋葱培根煎蛋
凉瓜鸡粒虾球
青瓜薯片鸡丁
豉油干烧芝麻蟹
桂花蒸钱江鲥鱼
脆皮香炸鸡翅

第五篇：营养炖汤

蛤蜊生姜鲫鱼汤
奶汤鱼头炖豆腐
咸肉笋干炖鳝鱼
营养山药炖排骨
火腿枸杞炖鸡汤
冰糖燕窝

<<我的食尚主义：每食美刻>>

编辑推荐

也许你会烧菜，但是你能烧好菜、烹制出各式风味美食吗？

也许你会下厨，但是你能玩转厨房、将宾馆大厨的手艺搬上家庭餐桌吗？

有的时候，我们需要的不仅是一本食谱，而是一本能在细节处给予指点，让我们在短时间内厨艺大涨的魔法书。

这本《每食美刻(告诉你做好菜的秘密)》，独家解密烹饪关键技术，马师傅让你瞬时提升厨艺。你问我答，为你解答无处求解的厨房问题。

<<我的食尚主义：每食美刻>>

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:<http://www.tushu007.com>