

<<第一次下厨房-无肉不欢>>

图书基本信息

书名：<<第一次下厨房-无肉不欢>>

13位ISBN编号：9787807206668

10位ISBN编号：7807206667

出版时间：2007-7

出版时间：吉林出版社

作者：薇薇小厨

页数：78

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>

<<第一次下厨房-无肉不欢>>

内容概要

学做菜，当然要先学如何做肉。

不论什么人，回家听到厨房里的叮叮当当声，闻着一股又一股从厨房中飘出的肉香，也会手足绵软，一时忘却自己的身份。

糖醋排骨、鱼香肉丝、木须肉……一碗红烧肉上桌后能让家庭成员风度尽失，周末自己做一盘咖喱鸡配上一碗刚蒸好的白米饭，就可以让人产生恋爱一般的快感。

中国人爱吃肉，无肉不成筵席。

这第一本菜谱就是《无肉不欢》。

书里的每一道菜，从原材料清洗加工到具体做菜步骤，都有详细的说明和步骤图演示。

每一道菜式，都经过了在厨房里三遍以上的试做。

能确保无论您是第一次学，还是以后每一次做，都能够成功。

【《薇薇小厨·第一次下厨房：无肉不欢》卖点】 1. 书里的每一道菜，从原材料清洗加工到具体做菜步骤，都有详细的说明和步骤图演示。

帮助初学者克服第一次下厨房遇到的各种问题。

2. 《薇薇小厨·第一次下厨房：无肉不欢》采用四色、铜版纸印刷，装帧精美，图文并茂，实用性强。

<<第一次下厨房-无肉不欢>>

作者简介

薇薇小厨是一个精英团队，这个团队曾研究中外美食多年，由全国一流水平的摄影师、艺术编辑、厨艺编辑、文字编辑、图片编辑，统筹策划的管理者组成，致力于以全新的方向和最专业的水准向广大读者介绍美食文化，让美食走入每个人的生活中，并且影响到读者的生活。薇薇小厨的梦想，是引导中国掀起一场“厨房革命”，鼓励人们回归厨房，在普通的烹饪和享受美食中体验生活之美。

<<第一次下厨房-无肉不欢>>

书籍目录

诸肉要数猪肉香主席也爱的红烧肉皇帝钦点过的红烧狮子头到他乡也想念的味道——蛋皮肉卷爱也是这个味——糖醋排骨传神一扣——豆沙糯米肉九十九个搭档——香煎肉排餐桌点睛，传奇经典——鱼香肉丝每一滴汤汁都不能放过——酸辣里脊冬天真的来了——排骨炖白菜鸡鸭牛羊各一方吃饭也要图个“吉利”——板栗鸡翅家的亲切，家的味道——小鸡炖蘑菇从饭店香到家中的酱炒鸭肉只此一碗，一顿足矣——水煮牛肉饭桌不可无此君——土豆烧牛肉不能小看的一棵葱——葱爆羊肉只串一个更精彩——自在逍遥牙签肉一年中最红火的时候——红焖羊排荤素妙配成美味餐桌上的“二人转”——香菇肉片喝到碗都不用刷的冬瓜丸子粉丝汤见到你之前就爱上你——辣子肉丁炒完赶紧吃——滑溜肉片每一次都要更讲究的回锅肉连下三碗饭——咖喱鸡肉锅也留恋的味道——青蒜炒酱牛肉豪华小炒，朴实大菜——小炒鸡杂搞定肉食的十八般武艺猪肉解析鸡解析肉食品的处理

<<第一次下厨房-无肉不欢>>

章节摘录

卷首语 就要回家做饭！

小时候，我们常常是在饭桌旁等着，听着父母在厨房里弄出的叮叮当当声，闻着一股又一股从厨房中飘出的香气，幻想着一会儿即将端上来的美味佳肴，只等那句每天最希望听到的“饭来了！”

”一眨眼，成了大人，想想看，如果想吃什么就做什么，自己就是自己的专职大厨，自己的口味由自己做主——这是怎样的一种潇洒啊！

当家中来了客人，更是露一手的好机会，自己端上一盘又一盘亲手做的菜，大家一次又一次地称赞你的手艺——这又是怎样的一种荣耀呢？

！

于是，我们就专门制作了这套零基础的烹饪指南丛书，让你今天就能下厨房！

第一次做一件事，难免手忙脚乱，搞得一团糟也是常事。

其实厨房没什么神秘的，不外乎锅碗瓢盆、油盐酱醋等，等你和它们混熟了，完全可以在厨房里呼风唤雨，完全能拍着胸脯说：“我就是厨房里的老大！”

”但是万事开头难，一开始难免切不好、难免不知油的温度、难免分不清调料、难免狼藉一片……这些小波折虽然让人多少有些不快，但不也正是你进步的阶梯吗？

这套丛书里的每一道菜，从原材料清洗加工到具体的做菜步骤，都有尽量详细的说明和步骤图演示。

每一道菜式，都经过我们在厨房里三遍以上的试做。

我们所做的这一切，是要确保无论你是第一次学，还是以后每一次做，都能够成功。

每个人的口味不尽相同，在尝试做菜的时候，请你根据自己的口味调整书中提供的用料比例。

今天回家做饭吧！

薇薇小厨

<<第一次下厨房-无肉不欢>>

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>