

<<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

出版时间：汕头大学出版社

作者：陈明里

页数：46

字数：20000

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>

<<台湾特产DIY>>

内容概要

本书特别将传统小吃分为“地道美味”及“热门夜市”两个篇章，在道地美味中介绍台湾传统的
地方风味小吃及烹调取胜的秘诀，如香Q滑嫩的九份芋圆、浓郁可口的花莲扁食、嚼劲十足的彰化肉圆、
饱气十足的台南米糕等25道，使您食指大动、赞不绝口。
而传统小吃的大本营就在热闹非凡的夜市中，如果你去逛夜市却没尽情地浏览、尝鲜，那真是白走一遭了。

<<台湾特产DIY>>

作者简介

张政智，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

<<台湾特产DIY>>

书籍目录

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 鼎边铰 大肠包小肠 猪血大肠汤 高雄黑轮 米血糕 生炒花枝 当归鸭面线 担仔面 鳝鱼意面 天妇罗 淡水阿 万华胡椒 海鲜粥 附录

<<台湾特产DIY>>

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，成为各式美食佳饗的最佳拍档。

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，也能够变化出不朽的美味。

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侧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！

<<台湾特产DIY>>

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>>

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>