第一图书网, tushu007.com

<<超简单蔬果料理切法100 II>>

图书基本信息

书名：<<超简单蔬果料理切法100 II>>

13位ISBN编号：9787222045798

10位ISBN编号：7222045791

出版时间：2005-11

出版时间：云南人民出版社

作者：郑元魁

页数：72

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

内容概要

简单地说，料理就是由食材、火候、调味及烹调技巧所组成，不论哪一个环节都可说是非常重要且缺一不可，其中最容易被忽略，却又最不能缺乏的，非食材莫属。
而刀工做法，其实食材最佳化妆师，可以把一样不甚起眼的食才，经过一番鬼斧神工的切割，就完全呈现在不同的风貌！
蔬果刀工其实就是具有如此神奇的功效，它可说是在我们的生活中，占有着举足轻重的地位， 论要做出达官贵族宾客云集的国宴，还是寻常人家的三餐，只要经过一番巧手切割，就能扮演这画龙点睛的角色。
善用刀工技法吧！
因为它总是能成功地将每一道主菜，自平凡无奇的外形中老生常谈赎出来。
这一本蔬果刀工技法能帮助您在实物制作时，能达易懂、便捷、简单、迅速的目的，餐餐都让美味翩然上桌，这就是我们的一番心意。

书籍目录

CABBAGE 圆白菜切 粗丝法 姜爆圆白菜 方片状切法 蒜苗培根圆白菜 色纸切法 炒豆豉圆白菜 CHINESE CABBAGE 大白菜 削切法 红曲白菜 长条棒切法 蒜蓉炒白菜 粗条切法 干贝烩白菜 CARROT 胡萝卜 切丝法 芝麻风味胡萝卜丝 条状切法 药炖素什锦 粒状切法 酱爆五宝 波浪片切法 白玉藏红宝 挖球切法 桂花拌胡萝卜球 刨长片状切法 椒盐拌红长 菱形丁切法 广东泡菜 DAIKON 白萝卜 切丁法 橙汁拌萝卜沙拉 圆盅切法 干贝白玉盅 切条法 豆油烧白玉条 刨长丝切法 生鱼片萝卜丝 磨泥板法 鲑鱼盅佐萝卜泥 菱形丁切法 开胃泡菜 TURNIP 大头菜 长方片切法 大头菜冬瓜夹 切丝法 大头菜炒肉丝 菱形丁切法 腌渍大头菜 ONION 洋葱 菱形切法 糖醋鱼 圈状切法 酥炸洋葱 圈圆圈片切法 日式烧洋葱片BURDOCK 牛蒡 短斜段切 白果烧牛蒡 切丝法 开胃牛蒡丝 圆筒状切 酥炸牛蒡条 四切法 肉酱烧牛蒡 SHIITAKE 香菇 星形切法 奶茶火锅 长条形剪法 素鳝鱼条 MUSHROOM 蘑菇 小丁切法 蘑菇小点心 切片法 白酒炒蘑菇片 LOTUS ROOT 莲藕 花形片切法 排骨炖莲藕 薄片切法 糖醋藕片 乱切法 莲藕甜汤 ORANGE 柳橙 半月条切法 柳橙熏肉开胃冷盘 挖空法 鲑鱼柳橙盅 圆形切片法 柳橙鳕鱼 SWEET POTATO 番薯 刨丝切法 炸番薯饼 压泥法 番薯麻团 随意滚刀法 番薯粥 POTATO 马铃薯 刨丝切法 马铃薯饼 半月条切法 香酥马铃薯 波浪片切法 培根香炒薯片 压泥法 马铃薯蛋沙拉 三角形滚刀法 香料拌马铃薯 YAM 山药 波浪片切法 果香蜜山药 挖球切法 双色山药炒虾球 好吃料理秘诀大公开 DATA 酱料简介 DATA 器具简介 INDEX 料理菜色导览

媒体关注与评论

东瀛美食杂志评选，10大必学刀工！
兼顾口感与美味！
30元搞定三餐不发胖！
食材切法攸关菜肴口感，你不能不知道！
酱汁配果蔬纤体轻食真轻松！
调味酱佐野菜，享受美食还能截止吃越瘦！
让佳肴色、香、味都满分!日本最新美食话题！
食材刀工秘笈大公开！
40种蔬果食材＋100道创意切法！

编辑推荐

东瀛美食杂志评选，10大必学刀工！
兼顾口感与美味！
30元搞定三餐不发胖！
食材切法攸关菜肴口感，你不能不知道！
酱汁配果蔬纤体轻食真轻松！
调味酱佐野菜，享受美食还能截止吃越瘦！
让佳肴色、香、味都满分!日本最新美食话题！
食材刀工秘笈大公开！
40种蔬果食材＋100道创意切法！

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