

<<名厨扣焗炖大公开>>

图书基本信息

书名：<<名厨扣焗炖大公开>>

13位ISBN编号：9787501954407

10位ISBN编号：7501954402

出版时间：2006-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：邓相合

页数：103

字数：100000

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>

## <<名厨扣焗炖大公开>>

### 内容概要

《名厨不传之秘大公开——扣焗炖》是邓相合的厨艺总结。

邓师傅入厨30年，十四、五岁为帮补家计走到酒楼做学徒，跟?的正是国宝给厨师宋海其。

严师出高徒，久经喝骂、训练，终成大器。

书中序言说：「对他，厨艺讲的是扎扎实实的演练，花拳绣腿虚晃一招，眼下好看，骗得了一时，骗不了永久。

」要练好基本功吗？这书正是理想的入门书。

美中不足是其示范的菜式大多属鲍参翅肚，用料如斯矜贵，「学费」自然倍增。

<<名厨扣焗炖大公开>>

作者简介

邓相合，从厨经历：台北中泰宾馆中餐厅、宴会厅行政主厨、台北华国大饭店副主厨、Singapore Pinetree Club副主厨、沙特阿拉伯Mandarina Restaurant主厨、香港富都酒店副主厨、香港首都酒楼副主厨

获奖经历：获选《美食新闻》杂志之台湾饭店十大主厨、获得2002年法国“蓝

<<名厨扣焗炖大公开>>

书籍目录

大厨讲义 上汤 面捞 白汁 法式奶油焗酱 牛小排腌汁 羊小排腌汁 烧汁 黑椒汁 蒸鱼酱油 发鱼鳔 发海参 发干贝 煲鹅掌 虾胶 鱿鱼胶 鱼胶 猪肉馅扣 鱼肚扣生翅 清宫秘制蟹 麒麟扣龙趸皮 龙川扣凤翼 蒜子火腩扣蟠龙鳝 狗仔脚扣鲍脯 海马扣子姜鸡 扣酿刺参 翡翠金银扣鲍脯 砂锅生扣鸳鸯鸡 北芪扣全瑞 云腿扣三宝蔬 蚝皇腿汁扣科甲 冬林扣白肉 团圆百子扣大鸭 一品海皇扣大烩 皇朝一品窝 群龙扣元蹄 瑶柱荷花扣豆腐 极品海味扣排翅 蚝皇扣天白菇 玉环扣双贝 镇江醋扣三层肉 梅子扣黑鹅焗炖

<<名厨扣焗炖大公开>>

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>