

<<经典炒饭烩饭>>

图书基本信息

书名：<<经典炒饭烩饭>>

13位ISBN编号：9787501970018

10位ISBN编号：7501970017

出版时间：2003年8月第一版

出版时间：汕头大学出版社

作者：高钢辉

页数：96

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>

<<经典炒饭烩饭>>

内容概要

不求菜式的杂和多，但求菜式的家常与经典。

“现代人·经典家常菜”丛书从“家常”“基础”入手，从原料和原料加工说起，最家常的菜式、最基础的做法一一详解，拿一本精美的小书，轻松调理菜饭汤水，照顾好家人的肠胃和身体。

10元定价，精彩呈现。

“现代人·经典家常菜”由热爱美食、热爱烹饪的、热爱生活的人们写作完成。

实践出真知，书中款款美味佳肴活色生香，都是我们寻常人家爱吃的常吃的菜式，健康、美味、解馋、不贵！

简单阅读，轻松入厨。

动静之间，畅想快乐。

“现代人·经典家常菜”丛书首先推出《经典家常川味小炒》《经典炒饭烩饭》《经典家常烧肉》《经典家常肉小炒》四册，本本不俗、页页精彩。

<<经典炒饭烩饭>>

作者简介

高钢辉：拥有中餐烹调乙级证照的师傅，出生于香港，因厨艺精湛，于1986年，被台北葡苑海鲜酒楼挖角聘请来台，目前则是担任台北西华饭店怡园餐厅行政主厨。

专精料理之余，对于餐饮管理教学更是不遗余力，现任职于景文技术学院餐饮管理科中餐技术讲师，及杨桃烹饪学校料理讲师。

曾出版《美味的鱼浆》、《炒饭·烩饭》、《30种炸鸡秘方曝方》等书。

<<经典炒饭烩饭>>

书籍目录

PART 1 6米和米饭 家常食用的米 籼米 粳米 糯米 米的营养和选购 糙米 精白米 糯米 小米 紫米 红米 薏米 将生米煮成熟饭 电饭锅煮饭 捞饭 焖饭 蒸饭 营养丰富的杂粮米饭 米饭的百变制作 炒饭 烫饭 盖浇饭和烩饭 菜饭

PART 2 14经典米饭82道 炒饭篇 鸡蛋炒饭 特色蛋炒饭 蒜味蛋炒饭 咸菜蛋皮炒饭 扬州炒饭 广州炒饭 什锦炒饭 素什锦炒饭 鲜蚕豆炒饭 玉米粒炒饭 双菇炒饭 三色炒饭 萝卜干炒饭 扁豆炒饭 香菇芥菜炒饭 泡菜炒饭 培根炒饭 菠萝火腿炒饭 青椒牛肉炒饭 豆豉肉末炒饭 番茄咖喱炒饭 虾仁炒饭 成鱼炒饭 茶叶炒饭 烫饭篇 羊肉烫饭 牛肉烫饭 玉米排骨烫饭 肉汤白菜烫饭 四色烫饭 鸡汤烫饭 鱼汤豆腐烫饭 海鲜烫饭 港式香肠烫饭 蛋花浓汤泡饭 番茄鸡蛋泡饭 青菜烫饭 家常烫饭 盖浇饭篇 牛肉土豆盖饭 黑椒牛柳盖饭 茄汁牛肉盖饭 牛肉洋葱盖浇饭 鱼香肉丝盖饭 回锅肉盖饭 猪肉盖浇饭 肉丁豌豆盖浇饭 扁豆盖饭 豉汁小排饭 番茄香菇咖喱盖饭 咖喱鸡饭 宫保鸡丁盖浇饭 蘑菇盖浇饭 鱼香茄子盖浇饭 广式盖浇饭 滑蛋蟹棒盖浇饭 革虾盖浇饭 烩饭篇 辣鸡肉烩饭 成鱼鸡粒烩饭 火腿香菇烩饭 什锦烩饭 猪肝烩饭 罗汉素烩饭 素鲜菇烩饭 菜饭篇 腊味糯米饭 腊味香肚饭 腊味煲仔饭 香肠焖饭 牛肉焖饭 排骨焖饭 草菇鸭肉焖饭 山药蒸肉饭 鸡腿饭 鸡蛋菜饭 海带焖饭 豌豆菜饭 蔬菜焖饭 三色焖饭 茄香菜饭 南瓜焖饭 火腿菜饭 蒜香蟹肉饭 西芹咸鱼饭

<<经典炒饭烩饭>>

章节摘录

插图：

<<经典炒饭烩饭>>

编辑推荐

《经典炒饭烩饭》：熟米饭大变身简单烩炒百般美味轻松生活生活可以很隆重，也可以很简单可以很粗放，也可以很细微但无论如何要轻松，不能太累

<<经典炒饭烩饭>>

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>