

<<让家常菜像餐馆菜一样好吃>>

图书基本信息

书名：<<让家常菜像餐馆菜一样好吃>>

13位ISBN编号：9787506481175

10位ISBN编号：7506481170

出版时间：2012-1

出版时间：中国纺织

作者：徐振刚

页数：127

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>

<<让家常菜像餐馆菜一样好吃>>

内容概要

好吃、好学、好味、好做！
家中尽享美滋滋餐馆菜，只需3周，厨艺大进阶，自制厨房调味料，当然够省钱，给自己一个不上餐馆的理由！

<<让家常菜像餐馆菜一样好吃>>

作者简介

徐振刚，国家高级技师，国家职业技能鉴定高级考评员，国家级评委。荣誉入选《中华当代名厨录》、《中国名人录》、《中华优秀人才大典》。2005年第五届世界烹饪大赛金牌得主。1997年北京市名菜名点评比第一名。1999年第四届全国烹饪大赛金牌得主，并同时荣获“全国优秀厨师”称号。

业务技能：为政府机关、会议组织、知名企业等客户设计策划各种大型政务、商务宴请。成功接待过政协、银行、大型企业及各界名流，多次为国家领导人及部队首长主厨。擅长制作高档宴会和各种燕窝、鱼翅、鲍鱼、海参等高级珍品；在养生官府菜及宫廷菜领域有着多年的研修，积累了大量经验。擅长餐饮和厨房的行政管理、成本核算、人员培训、人员配备及厨房设计。

<<让家常菜像餐馆菜一样好吃>>

书籍目录

Part1 自己做高汤，美味家中享

咖喱牛肉粉丝汤

奶汤锅子鱼

翡翠银鱼羹

罗宋汤

雪菜豌豆汤

水煮泥鳅

蒜薹炒豆干

白汁芋头

鸡汁虾仁锅

红酒炖牛肉

枸杞子炖羊肉

双椒炒豆腐皮

泡椒豆腐

客家苦瓜

Part2 学会去腥膻，肉菜成功一大半

三杯鸡

葱油黄鱼

黄豆烧牛肉

辣香羊肉丝

滋补羊肉汤

粉蒸牛肉

红烧牛肉

干锅鸡

剁椒蒸鱼

葱爆牛肉

Part3 肉质常鲜不老的七大绝招

酸汤牛腩

大盘鸡

咕嚕肉

红绿彩鸡

山药炒鸡肉

锅巴猪肝烧肉片

洋葱咖喱炒肉

啤酒鸭

竹笋炒肉

牛肉豆腐汤

酸辣鸡丁

彩虹鱼丝

香菜爆羊肉

糖醋鱼块

Part4 别告诉我你懂勾芡

养生牛腩

荷塘小炒

木耳小炒肉

<<让家常菜像餐馆菜一样好吃>>

虾米白菜
干煸鱿鱼冬笋
黄金圆子
双色太极羹
素炒三丁
油菜蚕豆瓣
香菇烧豆腐
苋菜豆腐羹
麻婆豆腐蟹
干贝蒸白菜
西红柿豆腐羹
橙汁肉片
黄金豆腐羹
沙锅杂菌烩

Part5 厨房里的各种粉，你会用吗

香辣黄鱼
椒盐茶树菇
南瓜烤香芋
香辣咖喱小芋头
香炸银鱼条
炸鱼尾排
五香粉蒸土豆
蒜香排骨
网皮菜团子
香炸鸡脆骨
滑子菇蒸玉排
怪味花生
蟹黄豆腐煲

Part6 大火，改变一道菜的命运

茄汁虾球
蒜香菠菜
黄花菜炒香菇
酱炒蘑菇牛肉
炅炒胡萝卜片
苦瓜炒胡萝卜
白萝卜烧牛肉
苦瓜炒鸡蛋
南瓜炒藕片
红烧竹笋

.....

Part7 六法联用，煎出香脆好口感

Part8 一勺酱，味道大不同

Part9 自制经典凉菜汁，无论荤素总相宜

<<让家常菜像餐馆菜一样好吃>>

章节摘录

版权页：插图：

<<让家常菜像餐馆菜一样好吃>>

编辑推荐

《让家常菜像餐馆菜一样好吃》编辑推荐：详解餐馆菜好吃的九大必杀技、世界烹饪大赛金奖名厨分步详解厨艺绝招！
恋上回家吃饭！

<<让家常菜像餐馆菜一样好吃>>

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>