

<<大师教做招牌菜>>

图书基本信息

书名：<<大师教做招牌菜>>

13位ISBN编号：9787543649224

10位ISBN编号：7543649225

出版时间：2010-12

出版时间：青岛出版社

作者：《天天饮食》栏目组丛书编委会 编

页数：160

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>

## <<大师教做招牌菜>>

### 内容概要

这本《大师教做招牌菜》便于您随时查阅参考，使您能在第一时间把令人惊喜的美食方案带进厨房，边读边动手实践。

李铁钢、屈浩、焦明耀、白常继等几位各有所长的烹饪大师用最浅显易懂的方式教您在自家的厨房利用简单器具，快速变成烹饪专家。

如何在家中烧出“老馆子味”的回锅肉呢？

为什么同样的原料，大餐馆做出来的就火候到家，风味独特，口感一流？

如何拥有做菜的“独门绝活”？

这些问题的答案在《大师教做招牌菜》这本书中您都能找到。

从各地名菜、名点到名小吃，变化无穷的菜品，让人大快朵颐，让您轻松应对“八方来客”。

您只需举一反三，就能轻轻松松搞定一桌拿得出手的名菜，让您面上增辉。

轻松上桌的天南地北的菜肴，不仅能让您的味觉和视觉享受一次饕餮大餐，更能使您体会到“众口易调”的成就感！

我们希望这本《大师教做招牌菜》能帮您实现烹饪家的大梦想，让大师秘制的“招牌菜”成为您家中的“家常菜”！

<<大师教做招牌菜>>

书籍目录

爽口凉菜 秦川凉盘 油泼豆蔻 珊瑚黄瓜 生炝玉兰豆 蒜香茄子酱 什锦番茄 蛋皮菠菜包 七彩鸡丝 泡椒凤爪 卤味千层耳 喷香热菜 猴头蘑盖菜 锅煽豆腐 八宝豆腐 东坡肉 团团圆圆 清炖狮子头 酥豆烩肉花 秘制京酱肉丝 芫爆里脊片 司马怀府鸡 鸭丝榄菜豆皮卷 煎酿鲮鱼 门墩鱼 西湖醋鱼 烤鳊鱼 松果珊瑚鱼 松蘑鲢鱼头 豆豉鲮鱼油麦菜 龙井虾仁 瑞献鸿财 葱烧海参 四喜丸子 腐乳肉 荸荠烧虾仁 香辣下饭菜 营养主食 可口点心 周六养生菜

<<大师教做招牌菜>>

章节摘录

插图：

## <<大师教做招牌菜>>

### 编辑推荐

《大师教做招牌菜》提出“招牌菜”的烹调，更需要慧心和妙手。

只因烹饪大师把握了独特的制作要领，抓住了技术关键，所以做出了与众不同的菜品，让人吃完了还惦记，百吃不厌。

这就叫“绝活”。

解密餐馆招牌菜，点拨做菜奥妙。

为了让“老字号”里的招牌菜不再神秘，让大师们贡献出他们的厨艺绝活，让您在家也能轻松做出流传百年的名菜、名小吃，从2007年10月底开始，我们《天天饮食》栏目组推出“大师菜”系列节目，集百家之长，汇大师智慧。

节目开播以来，持续飙升的收视率给了我们莫大的动力，观众朋友们提出的许多反馈意见让我们倍受感动和鼓舞。

<<大师教做招牌菜>>

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>