

<<方太食谱>>

图书基本信息

书名：<<方太食谱>>

13位ISBN编号：9787806199275

10位ISBN编号：7806199276

出版时间：2000-5

出版时间：广西科学技术出版社

作者：方任利莎 主编

页数：90

字数：47000

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>

<<方太食谱>>

内容概要

香港人吃海鲜之风日盛，不管在餐馆或在家中吃饭，都喜欢准备一两味海鲜，鱼、虾、蟹三样是桌上常菜。

不同的烹调法，可炮制出风味不同的小菜，尤其是中国各省独特的烹调法，更能使原鲜味十足的材料煮得各具特色。

烹调海鲜不难，这里介绍的43款菜色，即使在职妇女下班回家弄晚饭，也可依照制法下厨。

清简的，做个汤羹，和家人浅尝鲜味；隆重的，索性来一个全海鲜宴，款宴亲朋也未尝不可。

作者为这本书编写的食谱，有清淡的，也有浓烈的，大家可按不同口味如法炮制。

作料方面，我也选了市场上有大量供应的，主料、配料都拍下照片，方便“生手”主妇及家中的菲佣“按图索骥”。

关于如何选新鲜作料，我也略作说明，希望能为大家提供一些帮助。

这本书是我编写的第一本食谱，中英对照，希望不只是中国人读得懂，最好是连爱吃中国菜的外籍朋友或菲佣都弄得出一两味菜，大家一齐分享海鲜乐。

<<方太食谱>>

作者简介

方任利莎女士原籍江苏宜兴，现龄50余。
幼年随家到港定居，婚后一直以“主妇”为职，直至最小的女儿上了小学，才开展她的事业——开办烹饪中心，教授厨艺。
1984年至今，她在亚洲电视先后主持“午间小叙”及“方太生活广场”，向观众示范讲解烹饪技艺，大获好评。
她又频频

<<方太食谱>>

书籍目录

鱼 红焖鱼腩 红烧划水 苏式熏鱼 玉兰鱼松 葱烤鲫鱼 荷包鲫鱼 虾酱蒸塘虱 川芎白芷炖鱼
头 大汤黄鱼 蒜子红烧黄鱼 四川豆瓣鱼 海苔鱼块 麒麟斑块 韭黄蚝汁鱼球 粟米石斑块 橙
花鱼块 豉汁(鱼+仓)鱼 烟熏(鱼+仓)鱼 紫萝双鱿 酥炸鲜鱿圈 豉汁蒸白鳝 苦瓜炒鳝丝
生爆鳝片 铁板串烧鳝 脆鳝虾 蒜蓉蒸虾 干烧明虾 蚝汁干煎虾段 宫保大虾 苏式油爆虾
好事成以以 纸包虾 吉列虾 炸虾卷 焗虾筒 百花酿茄子 紫菜虾丸汤蟹 鱼香焗蟹 蟹粉西兰
花 焗蟹盘 面拖蟹 粉丝蟹煲

<<方太食谱>>

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>