

<<怎么做排骨最好吃>>

图书基本信息

书名：<<怎么做排骨最好吃>>

13位ISBN编号：9787810367141

10位ISBN编号：7810367145

出版时间：2004-6

出版时间：汕头大学出版社

作者：辜惠雪

页数：45

字数：20000

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>

<<怎么做排骨最好吃>>

内容概要

粥”到底是什么东西呢？

简单说，白米若以蒸的方式料理，称为“饭”，若以加了大量的水煮的方式料理，就称为“粥”了，而中国人喝粥的历史相当久远，相传起源于黄帝，但也有人说是西周时期有人炊饭时，因水放多了，煮不成干饭，又忘了取出多余的米汤，就煮成了糜状的稀饭，没想到阴错阳差的料理方式却大受欢迎，也就代代相传至今了。

市面上许多变化多端的粥，其实多源于广东粥，近几年一路从香港热到台湾，几乎已成为饮食文化的一部分，如今“吃粥”犹如全民运动，不止有清粥，时而加入多种食材煮成各式甜咸粥料理，花样繁多，还会搭配爽口小菜，让吃广东粥变成一种理所当然的享受。

对广东粥情有独钟的人，在口里吃着口感绵密的广东粥的同时，心中是否会升起一股冲动想自己动手做看看呢？

其实一点都不难，现在高师傅就从挑选适合煮粥的谷类教起，一步步仔细的讲解煮粥秘诀，并示范20道经典人气粥及15道窈窕养生粥，全是最适合现代人的健康粥品，当然忙碌的上班族也不用操心没空熬广东粥的粥底，电饭锅、保温杯也能让你轻松端粥上桌，甚至只要市售的方便粥冲入滚烫的热水，同样都能温暖你的心和胃唷！

杨桃文化·亲手食谱系列。

本书作者高师傅精心设计了20道经典人气粥和15道窈窕养生粥，包括了状元及第粥、皮蛋瘦肉粥、薏仁美白粥、山楂消脂粥、荷叶消暑粥等，道道都是营养好吃、补气养生的圣品；还有10道搭配粥的小菜，让大家简简单单就能享受到物美价廉的清粥小菜；再则我们也收集不少方便粥品，让忙碌的您可以选择市售的方便粥或微波粥，享受同样等级的美好滋味。

<<怎么做排骨最好吃>>

作者简介

高钢辉，拥有中餐烹调级证照的高钢辉师傅，出生于香港，因厨巨精湛，于1986年，被顺北葡苑海鲜酒楼挖角聘请业台，目前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

<<怎么做排骨最好吃>>

书籍目录

导读 来自记忆深处的温暖记忆—广东粥 熬煮美味的第一课 适合煮粥的谷类 提味食材立大功 粥底秘诀大公开 美味可口的白粥 基础广东粥 TOP20经典人气粥 状元及第粥 皮蛋瘦肉粥 滑蛋牛肉粥 鱼片粥 金银带子粥 香菇鸡球粥 鲍鱼鸡肉粥 什锦海鲜粥 香芋排骨粥 蕃茄排骨粥 香菇玉米粥 蚬仔粥 鸭肉粥 干贝田鸡粥 味噌海鲜粥 罗汉粥 人参鸡粥 台似白粥 腊八粥 白木耳苹果瘦肉粥 15道窈窕养生粥 薏仁美白粥 山楂消脂粥 玉竹鸡肉粥 紫米补血粥 百合莲子红豆粥 美颜白果粥 健胃麦芽粥 消肿牛蒡粥 小米八宝粥 菊花养生粥 润肤鲜藕粥 养生冬虫夏草粥 长寿地瓜粥 止咳川贝雪梨粥 10道搭配粥的小菜 炒空心菜 麻香豆腐 凉拌耳丝 菜脯蛋 丁香花生 鱼香茄子 蒜茸地瓜叶 干煸四季豆 清蒸小卷 附录上班族轻松煮

<<怎么做排骨最好吃>>

媒体关注与评论

本套食谱完整收录各款中西美食，从经典美味、家常菜色到热门小吃，带你进入幸福的美食天堂，教你餐外吃出美味与健康；西式菜肴更让你体会到料理无国界的乐趣，让你家的餐桌从此缤纷热闹起来。

赶快来学几道美味进尚佳肴的烹调方法，招待你的至亲好友吧！

<<怎么做排骨最好吃>>

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>