

<<一本萬利滷味121道>>

图书基本信息

书名：<<一本萬利滷味121道>>

13位ISBN编号：9789570452983

10位ISBN编号：9570452986

出版时间：出版菊文化事業有限公司

作者：蔡萬利 著

页数：128

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>

<<一本萬利滷味121道>>

內容概要

紅滷 / 白滷 / 麻辣滷 / 茶滷...等秘傳獨門滷汁16種
滷包大解密、滷汁保存5大守則、5大類食
材處理重點 滷味絕配的蘸醬、泡菜20種 台灣正港「小吃滷味」46種 吃了上癮的「滷味菜
」25道 「一滷數得」用滷味變化再製作的佳餚30種 創業當頭家必讀！
教戰守則全收錄！

謝絕投機取巧 歡迎新手仿效 - - 12個開店必讀誠律 選擇加盟？

還是自行創業的11問？

如何籌措創業資金？

開什麼樣的店？

地點位置？

成本結構。

擁有餐飲金證照 - - 「中餐烹調技術士」 人潮聚集的地方就有滷味 滷味一直是很多朋友喜愛的小吃，那香味四溢的滷汁香氣，總是吸引人聚集，更為頭家帶來真實的財富累積。

只要是人潮聚集的地方，就會有滷味攤。

滷味它是一種大眾化的美食，不同於使用筷子品嚐，必須自己「動手」才能享用，也許正因為十指並用、呲牙咧嘴的吃法，拋開了人與人之間的繁文縟節、假仙偽裝，所以在三姑六婆閒嗑牙、親友聚會聊八卦、唱KTV、宵夜小吃墊墊肚子...種種時刻特別受到青睞。

不只是當做零食的好選擇，許多想要開創自己的事業，做做小生意的朋友，也對滷味相當有興趣。

頭家的精神就是一家店的靈魂 書中清清楚楚的步驟圖，讓您在每個重要環節完全不遺漏，更有幫您精打細算的金算盤、貼心促銷法和勝出寶典，並詳細列出採買生財器具與材料的店家。

書中有您最想知道的開店注意事宜：您適合開店嗎？

選擇加盟？

還是自行創業的11問？

瞭解加盟的常用名詞、 如何籌措創業資金？

開什麼樣的店？

地點位置？

成本結構。

決定了一半的錢景！

創業定位 / 地點 / 成本結構、如何計算成本、定價與利潤評估？

產品訂價方式 / 營業額評估、如何降低成本？

增加利潤？

擁有餐飲金證照 - - 「中餐烹調技術士」等相關資料。

創業青年45%想在餐飲業當頭家 進入「什麼都漲，只有薪水不漲」的年代，許多朋友的創業理想與頭家夢，躍躍欲試！

青輔會公布的「2006青年創業趨勢大調查」，顯示零售業、工業與製造業、餐飲業三大領域，共涵蓋六成三的創業者，是台灣青年創業者的最愛。

不僅是創業，也有許多朋友，希望在家中也能做出道地的各式滷味，出版菊文化感受到您對找頭路與追求美味的迫切需要。

因此，為您量身定做出「一本萬利滷味121道」，陪您一起為理想與生活打拼！

<<一本萬利滷味121道>>

作者簡介

蔡萬利： 現任：現任啟英高中餐飲科技術教師、桃園縣餐飲工會常務理事、中天娛樂台節目《冰冰好料理》人氣主廚。

曾任：交通部民用航空局國際機場中餐廚師、兼任行政院退輔會職訓中心餐飲教師、兼任中華職訓局中餐餐飲教師、蘆竹鄉農會烹飪教師、兼任光啟高中、莊敬高中餐飲教師。

得獎：台灣省廚藝競賽銅牌獎、第一屆巧手杯創意賽優勝獎、清香素食創意菜優勝獎、中華美食展國際熱食創意賽銀牌獎、中華民國旅館事業協進會優良廚師。

作品：《人氣最夯台味海鮮》、《熱門快炒123》、《新手料理筆記》、《大廚私房秘訣800招：聰明刀工完美料理》等計30本食譜。

<<一本萬利滷味121道>>

書籍目錄

編輯開場白本書用法頭家極秘獨門滷汁16種滷包大解密紅滷汁白滷汁麻辣滷汁茶滷汁陳年老滷汁香辣滷汁廣式紅滷汁上海式滷汁四川滷汁東山黑滷汁焦糖滷汁膠凍滷汁藥膳滷汁冰糖醬香滷汁蜜汁滷汁紅糟滷汁滷汁保存5大守則5大類食材處理重點肉類：a.牛、豬 b.雞、鴨海鮮類：魚、魷魚、墨魚青菜類：金針菇、白蘿蔔、乾香菇、紅棗、筍、酸菜其他類：海帶、花生、豆乾、素雞、百頁豆腐、腐竹罐頭類：猴頭菇、百果享用滷味的5個秘訣滷味絕配的蘸醬、泡菜20種蘸醬：辣油、豆豉辣椒、蒜蓉醬油、麻辣醬、豆瓣醬、醬油膏、滷汁醬、綜合調味醬、羊肉蘸醬、麻醬、酸甜醬、金桔醬、鵝肉蘸醬（海山醬）、豬腳蘸醬、鹹水雞蘸醬、辣味咖哩蘸醬、香辣美極醬、泰式甜辣醬泡菜：酸甜泡菜、韓國泡菜、酸菜台灣正港「小吃滷味」46種麻辣燙 沙茶加熱滷味 / 五香加熱滷味麻辣加熱滷味 / 咖哩加熱滷味雞腳凍蜂蜜冰釀滷味白雲豬手蔥滷香魚滷筍滷大腸麻辣鴨翅滷豬尾滷豬舌---酸甜舌片東山鴨頭百里香香滷鯖魚麻辣鴨舌紅茶滷鮮魷糖心滷蛋滷牛肚---涼拌牛肚絲滷百頁滷香菇海帶滷豬腱---紅麴拌豬腱滷旗魚腸---黑胡椒魚腸滷乳鴿---酥炸乳鴿鹽水鴨滷豬肚紅油豬丁滷甜不辣花枝丸金黃鮑魚滷鴨腸---酸菜拌鴨腸當歸茶葉蛋排骨滷筍滷米血糕三味滷雞腿滷雞腳沙茶拌雞腳滷鴨肝胗---香炒鴨雜滷鴨心滷豆乾滷豬皮花生梅子雞翅滷素肚素雞吃了上癮的「滷味菜」25道道口燒雞甘蔗煙燻鴨藥燉排骨冰糖醬鴨貴妃醉雞蘿蔔牛小排客家冬瓜封高麗菜封陳皮滷肉砂鍋肉丸紅滷腩排鹹冬瓜鮮魚紫高麗滷雞腿芋頭滷章魚滷三菇拼盤肉骨茶蔥油腐竹雞汁猴菇何首烏牛腩大棗百果滷肉炒什錦滷味故鄉滷肉醬滷汁燒芥菜紅豆漢堡肉滷黃瓜鑲肉「一滷數得」用滷味變化再製作的佳餚30種滷豬腳尖豬腳凍香滷排骨滷牛筋五香拌排骨烤芝麻排骨椒香牛筋牛筋麵燻雞滷豬肘子家鄉屈雞泰式雞絲涼拌肘子魚香肘子香滷牛腱牛腱炒飯牛肉夾餅川味牛腱沙拉墨魚墨魚炒雙椒干層耳片茴香耳絲山藥羊肉砂鍋羊肉湯滷豆乾香根乾絲榨菜拌乾丁小魚炒豆乾髮菜燒豬腳豬腳麵線創業當頭家必讀！

教戰守則全收錄！

謝絕投機取巧 歡迎新手仿效---12個開店必讀誠律 選擇加盟？

還是自行創業的11問？

如何籌措創業資金？

開什麼樣的店？

地點位置？

成本結構。

擁有餐飲金證照---「中餐烹調技術士」

<<一本萬利滷味121道>>

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>