

<<廚神の家常海料理--100道一學>>

图书基本信息

书名：<<廚神の家常海料理--100道一學就會的海鮮料理>>

13位ISBN编号：9789575656973

10位ISBN编号：9575656970

出版时间：2005-9

出版时间：台視文化

作者：鄭衍基, 施建發, 張和錦

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>

## <<廚神の家常海料理--100道一學>>

### 內容概要

這本書共收錄100道海鮮料理，內容依食材 魚、蝦、蟹、貝及軟體頭足分為五大單元，以家常的口味為主，教大家如何輕鬆處理漁鮮，利用燙、醃、燴、煮、燒、烤、燜、炒、煎、蒸、拌等烹調手法，自己在家就能簡單做出一桌海料理。

· 如果您 不會挑海鮮？

沒關係，在每個單元的開頭，我們從裡到外，一點一點教您怎麼看、如何挑。

· 如果您 不認得哪種海鮮？

別擔心，有【市場X圖鑑】，讓市場上常出現的海鮮無所遁形，從此和您不再對面不相識。

· 如果您 不會處理海鮮？

只要翻開【X的基礎教室】，Step by Step，看著圖，照著做，讓您處理任何海鮮都能遊刃有餘。

另外，書中每道食譜後面還貼心的列出【料理一點訣】，並將過程常碰到的問題整理成【海料理教室Q&A】，看過後，您會發現，只要懂得訣竅，做菜真的可以很Easy！

<<廚神の家常海料理--100道一學>>

作者簡介

鄭衍基

現職：國賓大飯店行政總主廚

著有：《四季素料理》、《開胃小菜》、《家庭廣東菜套餐》、《百味蔬菜》、《海中鮮》、《好粥到》、《私房麵》、《煲仔菜》、《名師的家常菜套餐》、《跟著大廚輕鬆學做菜》、《名師講堂 家常小菜》

施建發

現職：青青餐廳總經理

著有：《家庭台菜套餐》、《名師的家常菜套餐》、《蝦的料理》、《蟹之味》、《名師講堂 家常台菜》

張和錦

現職：奇真美食廣場餐廳執行董事

著有：《家庭川菜套餐》、《名師的家常菜套餐》、《辣拌小菜》、《招牌飯》、《家常小炒》、《水蛙師的家常快炒》、《名師講堂 家常川菜》

<<廚神の家常海料理--100道一學>>

書籍目錄

第1單元。

魚>>fish

魚的基礎教室

Step by Step, 看著圖, 照著做!

(魚類處理 & 分切步驟圖解)

咖哩魚·可樂魚·乾煎金線魚·清蒸金線鱸·鱒魚細麵·補品燉鱸魚·瓠乾燉白帶·蘆筍百合鮭·家常炒鮭魚片·破補子燒土魷魚·蔭豉蒸魚·雞油蒸虱目魚肚·煎虱目魚肚·烤魚下巴·蒜泥虱目魚肉·蔭豉虱目魚頭·照燒秋刀魚·香煎秋刀餅·雪菜鱈魚片·蒸紅糟鰻·鰻魚蒸山藥泥·炒鱧糊·丁香炒山蘇·丁香菜豆乾煸香菇露·豆腐乳蒸吻仔魚·香蒜豆豉炒鯊魚肉·炒鯊魚·蒸花苓仔·串烤鮮魚·西湖赤宗·冬菜蒸赤宗·豆瓣燒鯉魚·雪菜豆醬燒·豆豉蒸龍舌魚·清蒸珍珠斑·魚露煎肉鯽·苦瓜燜魚·蒜瓣馬頭魚·炒魚鱈·荷葉燻鯧魚·月桃鹽焗香魚

第2單元。

蝦>>shrimp

蝦的基礎教室

Step by Step, 看著圖, 照著做!

(蝦類處理 & 分切步驟圖解)

清炒蝦仁·油爆溪蝦·蔥油蝦姑·鹹滷蝦·燒酒竹筒蝦·白玉蒸蝦·蒜茸蒸蝦·竹筍蝦卷·胡椒泰國蝦·蒜頭泰國蝦

第3單元。

蟹>>crab

蟹的基礎教室

Step by Step, 看著圖, 照著做!

(蟹類處理 & 分切步驟圖解)

醬爆蟹腿·鹽烤蟹腳·辣味醃蟹腳·蒜醃白底蟹·白片紅蟳·蒜燜毛蟹·肉醬紅蟳·紅露煮沙公蟹·沙公烤金針菇·黑胡椒花蟹·鹹菜青蟳·芙蓉紅蟳·鹽滷處女蟹·薑味柳橙蟹

第4單元。

貝>>shellfish

貝的基礎教室

Step by Step, 看著圖, 照著做!

(貝類處理 & 保存步驟圖解)

閩味蒜苗蔭豉蚶·豆酥蚶仔·蔭油蚶仔·番茄炒蚶仔·酒薑枸杞蒸山瓜子·祕汁蜆·豉椒炒蜆·炒海瓜子·醋薑拌蛤肉·蛤蜊絲瓜·鹽烤蛤蜊·西汁孔雀貝·XO醬九孔·紹興豆豉蒸竹蚶·野味炒雪螺·五味鳳螺

第5單元。

軟體頭足>>squid & other

軟體頭足的基礎教室

Step by Step, 看著圖, 照著做!

(軟體頭足類處理 & 分切步驟圖解)

炒透抽·三杯小卷·薑絲小卷·鹹酥小卷·鹹冬瓜蒸中卷·白灼小章魚·日式章魚冷盤·蒜鹽花枝煲·花枝蛋卷·花枝海棠菇·炒花枝·串烤花枝·芹菜炒魷魚·客家小炒·泰式海蜆皮·涼拌海蜆皮·紅燒蠔油烏刺參·海參鑲蝦·炒海參



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>