

<<料理先修班>>

图书基本信息

书名：<<料理先修班>>

13位ISBN编号：9789575658090

10位ISBN编号：9575658094

出版时间：2007/01/13

出版时间：台視文化

作者：呂哲維

页数：141

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>

## <<料理先修班>>

### 内容概要

洗手做羹湯是美好生活中不可缺少的一環，不僅是滿足食欲，也是一種生活品味。然而食材有千百種，料理方式更是變化萬千，即使照著名師的食譜一步一步做，也難免會有這裡突槌，那裡出錯的情形發生。

《料理先修班：臺視叢書食譜系列151》列出了最常用的蛋、豆製品、海鮮、蔬菜、肉類和主食食材，並將最常使用的刀法、調味、烹調手法一一加以剖析，點出其中訣竅，避免一般人料理時容易發生的錯誤。

對於廚房的新鮮人而言，《料理先修班：臺視叢書食譜系列151》是入門的最佳工具書；而對常做菜、但卻不得竅門的讀者而言，《料理先修班：臺視叢書食譜系列151》也能提供做好菜的訣竅，一解料理上的迷思。

放下，“做菜很難”的想法，和身旁重要的人一起分享料理的美味關係吧！

<<料理先修班>>

作者简介

呂哲維，親切、幽默、隨和，具有金牛座獨特美戚的年輕教師，擁有一雙烹調的巧手及非凡的創意，將料理視為一種藝術，與各式的食材為伍，靠著不斷學習的熱忱與活力，創造出道道美味佳餚。從職校開始學習餐飲的他，曾獲許多獎項，現在成為指導學生餐飲技能的老師，總總的學習、努力與付出，盼與更多人分享。

現任：南榮技術學院餐旅管理系兼任講師級專技人員 \*\*台中高農餐飲科教師 嘉義縣萬能工商餐飲科教師 學歷： \*\*高雄餐旅學院中餐廚藝系畢業 曾獲獎項： 2003 台北中華美食展校園傳承組金鼎獎 2002 國際四屆中國烹飪世界大賽個人組冷菜拼盤類組特級金牌獎 2001 台北中華美食展校園傳承靜態示賽金鼎獎 著有： 《懶人鍋煮易》 《超簡單小烤箱料理》

<<料理先修班>>

书籍目录

料理先修，菜色加分，幸福上桌洗手做羹湯的準備——調味 & 用油的20問Chapter 1 烹調蛋類和豆製品的yes & no蛋水煮蛋荷包蛋鮮蝦茶碗蒸豆腐香煎豆腐黃金炸豆腐滷豆腐冰紅豆紅豆湯Chapter 2 烹調海鮮的yes & no魚乾煎肉鯽魚香檸鱈魚鹹冬瓜樹子蒸魚乾燒魚頭鮮魚清湯時蔬炒魚片椒鹽魚塊，魚乾花生蝦紹興醉蝦蒜香燒蝦茶香蝦仁蒜辣蝦球糖醋蝦球冰蟹薑醋花蟹宮保蟹腿肉貝類九孔沙拉蔭鼓鮮蚶木鎖管五味軟絲客家小炒Chapter 3 烹調蔬果的yes & no葉菜類白菜滷櫻花蝦炒高麗菜家常泡菜綠色葉菜炒空心菜莧菜鮑魚羹麻油川七根莖類淮杞煲排骨咖哩燒洋芋涼拌雙筍瓜果類小魚乾炒苦瓜絲瓜蛤蜊涼拌茄子三杯杏鮑菇蜜汁素鱈Chapter 4 烹調肉類的yes & no梅花肉、里肌肉、排骨藍帶豬排魚香肉絲蒜泥白肉滑蛋肉片菠蘿肉丁紅燒排骨粉蒸排骨內臟麻辣腰花蔥串大腸木絞肉蒸老虎丸子飄香肉燥雞肉雞絲四季豆乾煎鳳片醬爆雞丁蔥油淋雞橙汁雞翅下水湯牛、羊肉芥藍牛肉啤酒燉牛肉香芹炒毛肚水梨羊肉湯Chapter 5 烹調主食類的yes & no米蝦仁炒飯廣東粥虱目魚粥麵肉絲炒麵擔仔麵冰米粉、冬粉素料炒米粉雙鮮冬粉水餃鹹湯圓

<<料理先修班>>

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>