

<<在家做海味菜>>

图书基本信息

书名：<<在家做海味菜>>

13位ISBN编号：9789621441157

10位ISBN编号：9621441153

出版时间：2010-2

出版时间：陳愛蓮 萬里機構 · 飲食天地出版社 (2010-02出版)

作者：陳愛蓮

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>

<<在家做海味菜>>

内容概要

专题式以香港常见的海味干货为材料，制作50多款家庭综合菜谱，贴合一般繁忙或双职父母家庭的烹饪需要。

包括汤品、小菜、煲仔菜、饭面和甜品，各适其式，适合一家大小享用。

书中除了食谱外，还介绍一般海味干货的信息、选购知识和贮藏常识，烹调心得，务求令读者容易掌握。

<<在家做海味菜>>

作者简介

陳愛蓮，現職護士，自小對烹飪有一種莫名的喜愛，中學主修家政（Home Economics），深信烹調技術不僅是一門高深的學問，更是一門藝術。

畢業後不斷修讀廚藝課程和鑽研食譜。

視廚房為夢工廠。

後來遇到蔡潔儀校長，得到蔡校長無私的教導，從此對中國烹調技術有更深的體會，亦在烹調技術上打好基礎。

<<在家做海味菜>>

书籍目录

推荐序

前言

煲汤·焗汤

鸡茸烩雪蛤

粟米鱼肚羹

淮山杞子日月鱼汤

石斛螺片汤

鹧鸪川贝焗陈皮

冬虫夏草焗白鸽

清润牛蒡汤

海带排骨汤

小菜

煲仔菜

粥粉面饭

甜品·点心

食材介绍

<<在家做海味菜>>

章节摘录

插圖：

<<在家做海味菜>>

编辑推荐

<<在家做海味菜>>

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>