

<<大師不傳的164種烹調祕方>>

图书基本信息

书名：<<大師不傳的164種烹調祕方>>

13位ISBN编号：9789862251157

10位ISBN编号：9862251158

出版时间：2010-2

出版时间：漢湘文化事業股份有限公司

作者：鄭瑞鈴/崔松子

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>

<<大師不傳的164種烹調祕方>>

內容概要

實戰教授?大小通愛韓國最受歡迎烹調小祕訣~讓你一學就會~ 每日菜餚:海鮮料理&其他料理
麵包、餅乾、零食、點心 料理常識:佐料與醬料如何讓小蝦變大?
快速煮熟地瓜的方法什麼時候使用辣椒油「煮」和「燙」的區別做出美味的炒魷魚 如何製
作薄煎餅 沒有計量秤時,用手來測量 無論是誰都會混淆的上百種料理疑問!
料理時,經常會發生意想不到或不知所措的情況。
用同樣的材料,但卻可以做出不同的味道。
依照料理書所言製作,仍舊無法做出那種味道,且這種情況不是只發生在某一個人身上。
無論是料理初學者,還是經常做菜的師傅,都會經常遇到這種情況。
本書採用Q&A的方式,用簡單清晰的方法解決所有疑惑無論你是單身者、新婚夫妻,還是對料理有
一定瞭解的家庭主婦,又或者是廚師,甚至是一般大眾都可以毫不費力地閱讀本書。
書中的料理基本常識,及隱藏一些大廚不傳的烹調祕訣,都能為讀者們建立起烹調美味料理的信心,
成為受歡迎的料理王。

<<大師不傳的164種烹調祕方>>

作者簡介

主婦生活編輯部(作者)主婦生活編輯部精通各種文書題材，其中專業的料理老師擅長寶寶離乳食譜，是個擁有豐富知識和卓越才能的研究者，其雄厚的實力以及銳利的眼光早為人們所流傳，主婦生活編輯部將持續堅持為大眾提供更好的書籍內容，以供大眾閱覽吸收新知。

譯者：元氣星球工作室由多位專業老師組合，擅長食譜食療、美容保健、健康養生等相關領域。

我們致力品牌，專注視覺，力求每一項作品都匠心獨運，每一項策劃都要出類拔萃。

我們的理念是：專業的技術、創意的構思、積極的態度、用心的生活。

<<大師不傳的164種烹調祕方>>

書籍目錄

海鮮料理013 避免油四濺的油炸海鮮法013 將冷凍海鮮解凍的最佳方法013 如何烤海鮮不產生腥味014 清理白帶魚時一定要去除鱗片的原因014 去除海鮮澀味與鹹味的方法017 輕鬆去除海鮮魚鱗的方法017 避免麵衣掉下油炸海鮮的方法017 避免肉掉下來的烤海鮮方法018 烤海鮮時，如何調火候018 烤鯖魚，魚肉總是散開的原因020 烤海鮮時表面焦糊的情況020 做出美味海鮮料理的方法020 烹飪海鮮時讓調味料充分滲入的方法021 煮出美味海鮮辣湯的方法021 做鯖魚料理時蘿蔔沒煮熟的情況021 如何烹調美觀又美味的煎鰈魚023 買了一整條的乾鱈魚，該如何處理023 如何去除烤白帶魚中的苦味025 如何去除貝類雜質025 區別新鮮貝類與壞掉的貝類025 海產品本身帶有腥味，所以做料理時擔心料理中帶有腥味？

026 蝦子有苦味，哪裡出了問題？

026 脆脆的油炸蝦作法026 如何讓小蝦變大027 做出柔軟有彈性的蝦子方法027 把墨魚切得漂亮的方法是什麼呢？

029 做出美味的炒魷魚030 把硬魷魚變柔軟的方法030 如何處置長久放在冰箱裡的乾魷魚032 當調味料無法滲入魷魚中時032 輕鬆烤紫菜032 嚼勁十足的海蜇皮涼拌作法033 炒章魚產生水分時033 減少炒小魚乾的鹹味035 在有海鮮的料理中放入味噌的原因035 紫菜醬油料理中產生了腥味035 去除鰻魚特有的腥味方法036 在鰻魚炒菜中放入果糖的要領037 將酸辣椒放入鰻魚菜中產生清爽的方法037 鰻魚炒菜變得潮溼、雜亂的情形037 海苔不受潮的方法039 去除海帶莖的腥味

其他簡易料理041 漂亮地切開熟雞蛋041 製作雞蛋煎餅的祕訣041 如何烹調雞蛋羹042 防止水煮蛋裂開的方法為何045 打蛋有什麼祕訣045 蒸蛋的作法046 做雞蛋捲的祕訣046 如何去除香腸中對人體有害的成分047 如何做好水煮蛋047 在麵衣上變化顏色的方法047 烹調一份膨鬆的雞蛋羹049 酥脆的油炸料理的製作方法050 做餅時增加美味與香氣的方法050 內部酥脆的油炸料理052 做出有嚼勁的煎餅祕訣052 使溼軟的油炸料理酥脆的方法052 市場販賣的粉做麵衣，總是燒焦的原因053 讓變硬的涼粉重新變軟053 樣子像粉條的海帶粉絲的作法是什麼樣的呢054 將材料牢牢地串在竹籤上的方法055 利用剩下食材來做料理麵包、餅乾、零食、點心058 油糊的意思與使用方法058 做出比普通奶油更香滑的檸檬奶油059 泡芙裡的卡士達醬作法060 親手做出美味的巧克力060 將土司重新變鬆軟的方法060 沒有製麵包機和發酵機，也能做出發酵麵包061 麵包表面質感不同的原因061 香蒜麵包的作法062 如何切好三明治062 製作放在西方湯和沙拉裡的油炸麵包丁062 美味好看的三明治作法063 沒有帕尼尼機器，也能做出帕尼尼三明治063 如何製作多種不同的曲奇餅066 包裝三明治的方法067 做餅乾時，麵粉、雞蛋、白砂糖須攪拌至什麼程度067 餅乾裡產生苦味的原因068 從冰箱中取出的麵糰做出的餅乾易碎的原因068 為什麼在家做的餅乾那麼硬068 蛋塔受潮的情形071 做像餅乾一樣又脆又軟的蛋塔薄片071 如何製作薄煎餅072 可以代替果膠在蛋糕上使用的材料072 做出美味蛋糕的祕訣073 做蛋白霜時產生少量泡沫的原因073 蛋糕做好了，卻發現中間部分下沉074 做出美味蛋糕所使用的奶油霜075 製作奶油霜時產生水分的理由075 做好的海綿蛋糕沒有膨脹的原因076 餐館裡賣的烤地瓜作法077 中國餐館賣的水餃作法077 使用冷凍年糕炒年糕，發現太硬了077 有哪些用水餃皮做的、簡單又上得了台面的菜式079 快速煮熟地瓜的方法080 法式油炸薯條和洋蔥圈的上鹽方法080 製作鮮奶油時，弄出更多泡沫的方法080 做蛋糕時經常使用的天然色素082 在家做檸檬茶082 做出不黏牙表面酥脆的拔絲地瓜料理工具 / 佐料、醬料087 太白粉水和溼太白粉的不同與使用方法087 麵粉的各自用法與特徵088 沒有計量秤時，用手來測量089 放入調味料的順序089 在廚房需要哪些計量工具090 沒有計量工具時，可以代替計量的工具091 沒有計量匙時，如何估計所需的量092 如何分類使用廚房用刀092 每個部位的刀特徵及使用方法093 多種切菜的方法094 火候大小要根據料理種類的不同來改變095 料理必備的工具097 使用壓力鍋煮飯時應注意的問題097 烤箱使用前必須先預熱的原因097 如何安排套餐上菜順序098 婆婆生日宴上要準備的菜餚098 「煮」和「燙」的區別098 煮湯時常說「煮沸一、兩次」，到底是什麼概念100 燙蔬菜需要分熱水和冷水嗎100 如何有效料理101 如何適當處理酪梨皮101 如何洗淨難清洗的水果101 榨檸檬汁與橘子汁的方法103 使用新鍋應注意哪些問題103 如何利用吃剩的罐頭湯汁103 如何加熱剩菜103 什麼材料能洗，什麼材料不能洗104

<<大師不傳的164種烹調祕方>>

將水果削好的方法105 如何將做好的食物整齊地擺盤105 如何擺放食物,才能更有食慾107 避免年糕總是黏在一起的方法107 湯要盛到什麼樣的盤子裡107 如何包裝烤好的餅乾109 如何包裝食物109 如何區分使用各種鹽110 如何區分使用各種醋110 濃色醬油和薄口醬油的區別111 濃色醬油、釀造醬油、日本醬油、薄口醬油、朝鮮醬油的異同111 好看的天然調味粉作法112 細辣椒粉和粗辣椒粉的區別112 如何使用天然調味粉113 米酒和料理米酒的異同113 果糖、澱粉糖、寡糖的不同與使用方法114 什麼時候使用辣椒油114 降低韓國五花肉蘸醬鹹味的方法114 恢復糖塊細沙般的柔滑質感的方法116 適合放味醂的最佳時機116 油炸菜餚時放入葡萄籽油產生美味的原因116 初榨橄欖油和食用橄欖油在用途上的區別117 製作清爽的芥末醬117 調味的要領118 製作燒烤醬118 製作沙拉醬119 製作辣椒油119 製作炒辣醬121 製作美味的醋辣椒醬121 糖醋里肌調味醬的作法122 果醬裡出現結晶怎麼辦?
122 番茄醬太稀的情形122 適合蔬菜捲的調味醬124 事先做好調味料醬的原因125 如何減輕橄欖油特有的香味126 再次使用炸過一次食物的油

<<大師不傳的164種烹調祕方>>

編輯推薦

無論是誰都會混淆的上百種料理疑問！

料理時，經常會發生意想不到或不知所措的情況。

用同樣的材料，但卻可以做出不同的味道。

依照料理書所言製作，仍舊無法做出那種味道，且這種情況不是只發生在某一個人身上。

無論是料理初學者，還是經常做菜的師傅，都會經常遇到這種情況。

本書採用Q & A的方式，用簡單清晰的方法解決所有疑惑。無論你是單身者、新婚夫妻，還是對料理有一定瞭解的家庭主婦，又或者是廚師，甚至是一般大眾都可以毫不費力地閱讀本書。

書中的料理基本常識，及隱藏一些大廚不傳的烹調祕訣，都能為讀者們建立起烹調美味料理的信心，成為受歡迎的料理王。

作者簡介 主婦生活編輯部 精通韓式、中式料理，還是個擁有豐富知識和卓越才能的料理研究者。

身為廣播界與文化界最高人氣的演說家，是一個會為了尋找1%的味道而不斷努力的料理高手。

他曾在國內特級酒店做過主廚，其雄厚的實力以及銳利的眼光早就為人們所流傳。

著有《金華真的今天吃什麼》、《金華真的家常燉湯》、《金華真的每日簡易菜譜》、《只要一點就可以做出美味金華真的料理》等作品。

譯者簡介 鄭瑞玲 有豐富的口譯經驗，曾翻譯過大量韓文資料和各類韓文書籍，並致力於中韓文化的交流和推廣。

崔松子 有豐富的口譯和筆譯經驗，翻譯過各類韓文書籍，主要作品有《照顧好你的愛車》。

<<大師不傳的164種烹調祕方>>

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>