

<<最想學會的家常菜（中英對照）>>

图书基本信息

书名：<<最想學會的家常菜（中英對照）>>

13位ISBN编号：9789866029080

10位ISBN编号：9866029085

出版时间：朱雀文化

作者：洪白陽 著
許妍飛 译

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>

<<最想學會的家常菜（中英對照）>>

內容概要

《最想學會的家常菜：從小菜到主食一次學透透（中英對照）》收集60多道中英對照的中式家常料理，全都是作者CC老師家中百吃不膩的家常菜，更是在烹飪班中，學生口耳相傳、點菜率超高的佳餚。

CC老師以「百吃不膩的家常菜」為主題，設計了易學易做的美味料理，客家菜、台灣菜、外省菜應有盡有，內容包含了從小吃到大最愛的料理、媽媽的拿手菜、最受烹飪教室裡學生喜歡的菜，以及最受鄰居婆媽稱讚的道地料理，每一道都是精選的好味道。

愛上烹調料理是幸福的開始，CC老師希望讀者能學會書中每道料理，樂於分享美食給家人、朋友，讓做菜變成一件開心的事，不再只是煩惱。

一次全收錄最受學生、家人和朋友好評的中式料理食譜，大家都按讚！

全書中英文對照，自用或送外國友人都合適。

客家菜、台灣菜、外省菜，只要是好吃的家常料理全都有，讓你品嚐美味的中式料理。

沒有繁複、昂貴的材料，菜市場或超市都買得到，省荷包省工夫。

<<最想學會的家常菜（中英對照）>>

作者簡介

洪白陽，英文名Cecilia，大家都叫他CC老師。
十幾年的烹調料理經驗，對做菜真是又愛又恨。

恨的是：美食讓身材長成這樣。

愛的是：美食讓學生和讀者享受到幸福！

希望的是：將好吃的、溫暖的愛的料理傳授給更多的學生、讀者和觀眾，希望美食讓大家都幸福的理念不斷地傳遞出去…… 經歷： · 「于美人生活好自在」、「于美人生活好開心」、「郁方生活好事兒」、「焦志方料理美食王」、「郁方健康早點名」等美食節目特約老師 · 「瑞康屋廚藝教室」暨「台北SOGO文化教室」、「中壢SOGO文化教室」、「稻江技術管理學院推廣中心」等處專業烹飪老師 · 「瑞士KUHNRIKON」亞洲區專業顧問 · 「英商瑞康國際企業股份有限公司」顧問 · 「淡水京采餅舖」負責人 · 出版《最想學會的外國菜》食譜（朱雀文化）。

許妍飛，英文名Alice。

清大外語系學士，台師大翻譯所碩士。

曾任新聞電視台節目翻譯，清大外語系講師，現居美國，專事書籍翻譯。

<<最想學會的家常菜 (中英對照)>>

書籍目錄

自序 百吃不膩的家常菜Preface / CC's Delicious Home CookingPart1 蔬菜、豆腐、蛋類Vegetables and Eggs Section素炒三絲Stir-Fried Chinese Cabbage, Enoki Mushroom and Carrots涼拌海帶絲Shredded Seaweed Salad油香蒜茸地瓜葉Sweet Potato Leaves in Garlic Sauce蠔油芥蘭Chinese Broccolis in Oyster Sauce黑胡椒漬毛豆Pickled Edamames with Black Peppercorns紫茄韭菜Eggplants with Chinese Chives烤白菜Baked Chinese Cabbages牛蒡天婦羅Burdock Root Tempura上海南瓜羹Shanghai-style Pumpkin Soup豆瓣燒苦瓜Braised Bitter Squash in Soybean Paste鹹蛋香酥杏鮑菇Crispy King Oyster Mushrooms with Salty Eggs客家風味燒豆腐Hakka-style Braised Tofu麻婆豆腐Ma-Po Tofu芹菜脯蛋Radish Omelet with Minced Celery香香蛋Aromatic EggsPart2 海鮮類Seafood Section五味花枝Calamari in Five Flavor Sauce蒜苗炒鯊魚Stir-fried Shark Meat with Leeks油條鮮蚶Oyster and Chinese Crullers油燜冬瓜鮮干貝Oil-Simmered Winter Gourd with Fresh Scallops潮洲風味虱目魚Chaozhou Style Steamed Milkfish醬淋吳郭魚Sauteed Tilapia in Soy Sauce破布子蒸鱈魚Steamed Cod with Preserved Cummingcordia沙茶鮮蝦粉絲煲Shrimp and Green Bean Noodles Casserole in Shacha Sauce蜆肉韭黃煲Clams and Yellow Chives Casserole砂鍋魚頭Fish Head CasserolePart3 肉類Meat Section檸檬香味雞Lemon Chicken香蔥翡翠雞Emerald Chicken with Green Onions湘味蒜辣雞丁Hunan-style Spicy Chicken with Garlic宮保雞丁Kung Pao Chicken荷香蒸雞Steamed Chicken with Lotus Leaf怪味雞Cold Chicken Appetizer with Hot Sauce銀芽雞柳Stir-fried Chicken Strips with Silver Sprouts沙茶燜鴨Braised Duck in Shacha Sauce梅子蒸小排Steamed Spareribs with Plums回鍋肉Double-cooked Pork Slices紅燒獅子頭Braised Lion's Head Meatballs東北燒肉Northeastern Style Stew Pork彩頭南乳蒜燒肉Braised Pork with Chinese Radish, Fermented Red Beancurd and Garlic台式紅糟肉Taiwanese Red Vinasse Pork Belly芋香酥拌肉Shredded Pork with Crispy Shredded Taro蛋黃蒸肉Steamed Ground Pork with Salted Egg Yolk客家小炒Hakka Stir-Fried Dish客家高麗菜封肉Hakka-Style Braised Pork Belly with Taiwanese CabbagesQ彈豬腳花生Braised Pork Knuckles with Peanuts津白牛肉煲Beef with Chinese Cabbage CasserolePart4 飯、麵、粥類Rice, Noodles and Congee Section嘉義雞肉飯Chiayi Chicken Rice香菇肉燥飯Rice with Shitake Mushroom Flavored Pork控肉飯Rice with Braised Pork薑母鴨肉糯米飯Glutinous Rice with Ginger Duck台式海鮮燴飯Taiwanese-Style Rice with Seafood什錦菜飯Combination Fried Rice酢醬麵Noodles with Zha Jiang Sauce紹子麵Noodles with Shaozi Sauce川味擔擔麵Sichuan Dan-Dan Noodles台南擔仔麵Tainan Tan-Tsi Noodles古早風味魷魚粥Traditional Congee with Squids美味黃金粥Pumpkin Congee豆漿排骨糙米粥Brown Rice Congee with Soymilk and Pork RibsPart5 湯類Soup Section莧菜吻仔魚羹Amaranth and Miniature Silver Fish in Thick Soup山藥蛤蜊雞湯Chicken Soup with Yam and Clams瓜仔雞湯Chicken Soup with Pickled Cucumber胡椒豬肚湯Pig Stomach Soup with White Peppercorns香菇肉羹Shiitake Mushroom and Pork in Thick Soup酸辣湯Hot and Sour Soup清燉牛肉湯Stewed Beef Soup香釀黃瓜湯Stuffed Cucumber Soup酸菜豬血湯Pig's Blood and Pickled Mustard Soup.....

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>