

<<百元熱炒新菜色>>

图书基本信息

书名：<<百元熱炒新菜色>>

13位ISBN编号：9789866232152

10位ISBN编号：9866232158

出版时间：邦聯文化事業有限公司

作者：柯俊年，黃景龍，溫國智 著

页数：96

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>

<<百元熱炒新菜色>>

內容概要

電視名師掛保證，絕對是大受歡迎的好味道！

最受婆婆媽媽們喜愛，簡單、快速、容易上手的快炒又來啦！

這次集合柯俊年、黃景龍、溫國智三大名廚，教你做出平價百元熱炒店最暢銷的新菜色。

特調出餐廳最人氣最好用的10種熱炒方便醬汁，包含：沙茶汁、糖醋汁、蠔油汁、辣醬汁、紅燒汁、蒜蓉汁、宮保汁、酸甜汁、三杯汁、麻辣汁等，有基本應用更有利用這醬汁衍伸出的新菜色，讓做菜更簡單；而且每種醬汁只要再加一味，馬上變身成另一種風味，絕對是其他食譜沒有的。

特搜出市面知名的百元熱炒店的招牌新菜色，像是：四季肥腸、泡菜回鍋肉、油條鮮蚶、椒麻皮蛋、避風塘鮮魚、蒜燒魚丁、南乳雞翅、香辣中卷、鹹蛋茭白筍、鹹酥杏鮑菇，每一道都採Step by Step圖解作法，包準一定成功，以後不用再花錢上館子，最好吃的百元熱炒新菜在你家。

還有三大名師傅授在家做出餐廳快炒菜的技巧，再加上每道菜均附上可替換主食材，只要運用相同作法，馬上又是一道新菜，讓你一本書抵多本書，超划算！

<<百元熱炒新菜色>>

作者簡介

柯俊年 美食節目幕前教學及幕後指導，並為各大報紙、日本料理王國雜誌、網路媒體寫過專欄，著有30本以上食譜書，開過台菜小吃和日式燒肉店。

【經歷】出版過30本以上的食譜書、寫過報紙、雜誌、網路等專欄、美食節目幕前教學及幕後指導、擔任許多知名廠商顧問、研發 【現任】東風「生活好自在」主持人，民視「消費高手」、東風「料理美食王」、杭州電視台「生活大參考」...等節目常駐名廚&美食顧問、富味鄉食品股份有限公司產品研發顧問、pH7法式蔬食餐廳顧問 【曾任】台大營養部5年、台菜小吃3年、日式燒肉2年、飯店顧問、食品公司研發顧問、調味品公司研發顧問...等 【義工】台北中華美食展主題展館副召集人、台北中華美食展明星老師教室召集人 黃景龍 15年豐富料理經驗，得過多項烹飪比賽獎項，也在電視節目做料理示範，熱愛美食與創作。

【學歷】**高雄餐旅學院 中餐廚藝系 【現任】台北儂來餐廳 行政總監、實踐大學、醒吾/北台灣科技學院、馬偕專校 兼任餐飲管理系技術講師 【證照】行政院勞委會/中餐烹調乙級技術士、行政院勞委會/中餐素食乙級技術士、中餐烹調乙丙級技術士檢定監評委員 【曾獲獎項】

2010年 馬來西亞世界金廚大賽麵點項目個人和團體/特金牌 2009年 獲選經濟部「十大美食名廚新秀」榮譽 2009年 世界廚藝邀請賽團體總冠軍(金牌) 2008年 第六屆中國烹飪世界大賽 麵點個人/特金牌 團體/金牌 2008年 台灣美食展 國內賽職業組 團體組總冠軍(金牌) 【著作】《平價快炒料理》、《名師名廚愛吃蛋》、《蓋飯輕鬆做》等 溫國智 擔任知名熱炒店的行政主廚，擁有多年的廚藝經驗，熱愛美食及喜愛研發創意料理，常於各大美食節目擔任示範教學，及參與許多國際性的美食比賽，並獲獎無數，外號「童顏巨廚」。

【學歷】**高雄餐旅學院 中餐廚藝系 【證照】行政院勞委會/中餐烹調葷食 乙級技術士、行政院勞委會/中餐烹調素食 乙級技術士 【現任】嚐嚐九九熱炒店料理長、實踐大學、醒吾/北台灣科技學院餐飲管理系兼任技術講師、東風「料理美食王」、「TVBS吃飯皇帝大」特約廚師 【曾獲獎項】 2009年 世界廚藝邀請賽團體組總冠軍 2009年 獲選經濟部頒發「美味大師」榮譽 2008年 獲選經濟部「十大美食名廚新秀」榮譽 2008年 北京世界烹飪大賽 熱菜組金牌、點心組特金牌 2008年 台灣美食展 國內賽職業組 團體組總冠軍

<<百元熱炒新菜色>>

書籍目錄

辛香料常見基本切法肉類海鮮必看前處理百元熱炒常用調味料圖鑑在家中做出餐廳快炒的祕訣炒出餐廳快炒菜的祕訣炸出餐廳酥脆炸物的祕訣Part1【快炒醬汁篇】快速方便的特調醬汁基礎醬汁：沙茶汁餐廳新菜色 沙茶羊肉煲家常巧變化 咖哩沙茶炒羊肉 基礎醬汁：糖醋汁餐廳新菜色 糖醋花枝家常巧變化 糖醋苦瓜 基礎醬汁：蠔油汁餐廳新菜色 蠔油鮮蚶家常巧變化 黑椒牛柳基礎醬汁：辣醬汁餐廳新菜色 水煮牛肉家常巧變化 辣炒蜂巢肚 基礎醬汁：紅燒汁餐廳新菜色 紅燒蹄筋家常巧變化 豆豉蚶 基礎醬汁：蒜蓉汁餐廳新菜色 蒜泥鮮蟹家常巧變化 蒜泥鮮蝦 基礎醬汁：宮保汁餐廳新菜色 宮保皮蛋臭豆腐家常巧變化 宮保黑豆干 基礎醬汁：酸甜汁餐廳新菜色 蜜汁花枝丸家常巧變化 酸甜雞翅 基礎醬汁：三杯汁餐廳新菜色 三杯苦瓜大腸家常巧變化 三杯芋頭蕃薯 基礎醬汁：麻辣汁餐廳新菜色 麻辣花枝家常巧變化 麻辣蹄筋Part2【快炒新菜篇】桂花蜜子排泡菜回鍋肉蘆筍炒牛肉客家炒牛肉XO醬炒蟹肉五味炸花枝四季肥腸京燒牛肉南乳雞翅麻油腰花蔥油鵝腸蒜燒魚丁酸白菜炒牛肉香辣中卷油條鮮蚶避風塘鮮魚芹菜炒豬肚椒鹽小管芙蓉炒蟹雪菜牛柳鮮蝦粉絲煲茄腸煲咖哩海鮮煲蟹黃豆腐煲椒麻雞泰式打拋肉蚶仔炒蛋椒麻皮蛋培根燒豆腐小魚臭豆腐鹹酥杏鮑菇竹筍炒蛋酥味噌炒鮮筍鹹蛋茭白筍八寶辣年糕

<<百元熱炒新菜色>>

编辑推荐

本書特色 每道料理均拍攝所需要準備的正確份量材料圖，讓廚房新手也能輕鬆下廚，並將烹調過程圖詳細分為「切洗準備材料」與「加熱烹調」兩大項，以Step by Step方式完整拍攝烹煮過程，讓讀者猶如在現場看到作者示範的效果。

《百元熱炒新菜色》收錄的菜色都是知名熱炒店受歡迎的新菜色，而且附上在家做出餐廳菜的技巧，對讀者而言絕對是一本值得收藏的實用書籍。

<<百元熱炒新菜色>>

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>