

<<拌一拌，凉菜端上桌>>

图书基本信息

书名：<<拌一拌，凉菜端上桌>>

13位ISBN编号：9789866293450

10位ISBN编号：9866293459

出版时间：旗林

作者：程安琪 著

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>

<<拌一拌，涼菜端上桌>>

內容概要

夏天不想開火，最好拌一拌就把好菜端上桌。

安琪老師說，涼菜和拌菜最適合炎炎夏日，不但開胃，而且消暑。

我們常順口說「涼拌菜」，但細分起來，應該是涼菜和拌菜。

拌菜，不一定是涼的，還包括熱拌和溫拌。

涼菜則是適合涼了再吃的菜，卻不一定是拌出來的。

在這本書裡，老琪老師挑了24道美味拌菜 + 9道異國風涼拌佳餚 + 3款人氣沙拉 + 14道開胃涼菜 = 50道今年夏天最消暑的涼拌菜！

還有各種涼拌技法提點，以及醬料的選配和製作竅門，讓你輕而易舉拌出好吃的夏日涼菜。

<<拌一拌，涼菜端上桌>>

作者简介

程安琪，大學畢業後即跟隨母親傅培梅學習烹飪，至今已有30年烹飪教學經驗，曾與母親一起主持眾多烹飪節目，現在也經常受邀在各大美食節目示範演出，親切認真的教學、專業詳細的解說深受觀眾喜愛。

著有：方便醬料輕鬆煮、請客、健康好餸單、動手做醃菜、醋料理、超人氣中式輕食、變餐、辣翻天、滷一滷變一變、上海媳婦的家常菜、在家做西餐、一網打盡百味魚、熱炒、家家鍋中有隻雞、就是愛吃蛋、好想吃碗麵、絞肉當家等等40多本食譜書。

<<拌一拌，涼菜端上桌>>

書籍目錄

.作者序.動手拌一道菜之前.5大常見拌菜主醬.為主醬加分 香料與輔醬.醬料自己做PART 1美味拌菜.蜇皮手撕雞.棒棒雞.香醬拌雞片.麻辣牛腱.肉絲拉皮.紅油耳絲.椒麻肚絲.麻辣腰片.蔥油海蜇絲 .海雜拌兒.沙茶魚片.芥辣蝦絲.燴墨魚花.拌大白菜心.XO醬拌絲瓜.老虎醬.雙味苦瓜.魚香醬拌四季豆.肉燥灼拌鮮蔬.黃瓜拌涼粉皮.蔥油拌筍白.蛋拌豆腐.海帶五絲.涼拌茄子Part2異國風拌菜&沙拉.韓式海帶芽.韓風拌豆腐.泰式涼拌鮮魷.越式沙茶拌牛肉.蒜拌雙菇.脆蘆筍佐鮭魚醬.法式芥末海鮮盤.蝦仁蘋果沙拉.泰式雞肉沙拉.凱薩沙拉.醋漬三色椒.蒜油浸鮮菇PART 3 > 開胃涼菜.雞凍.山東燒雞.醉雞.油爆蝦.蜜汁鯧魚.爽口白菜捲.北平辣白菜.福菜苦瓜.麻辣豆魚.糖醋黃瓜捲.油燻筍.素燒鵝.紅燒烤麩.魚露什錦菜.安琪老師的料理筆記

<<拌一拌，凉菜端上桌>>

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>