第一图书网, tushu007.com

<<經典魚料理>>

图书基本信息

书名：<<經典魚料理>>

13位ISBN编号：9789866490729

10位ISBN编号：9866490726

出版时间：二魚文化

作者：李旭倡 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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

「阿倡用最尋常的吳郭魚、烏鰡，創作出感動人心的魚滋味。
他的藝術像勵志故事，表現英雄不怕出身低的美德。
」——焦桐位於石門水庫風景區的「溪州樓」餐廳的魚料理獨步臺灣，二魚文化特別邀請溪州樓主廚「阿倡師」李旭倡示範五十道經典魚料理，從最基本的挑魚、宰魚，到完美烹調出一道道創意菜的方法。
蒸、炸、煮、煨、煎、烤、爆，一魚好幾吃，這本食譜不只是視覺饗宴，也是喜愛魚、想要從廚房認識魚的讀者必備之教戰守則。
做出一道好料理，材料的選擇是一大關鍵，廚師李旭倡在自家餐廳養殖健康的烏鰡與吳郭魚，嚴格把關魚的生長環境和飼料，也因此烹煮出的魚肉鮮美不帶土味，加上古味與創新並陳的料理手法，為溪州樓帶來不少忠實老饕。
透過這本食譜，即便不懂魚的人也能變身成為魚專家，享受在家烹魚、在家吃魚的樂趣。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

廚師李旭倡，和弟弟李共修兩人共同經營「溪州樓」餐廳，以吳郭魚和烏鰡兩種魚為主，餐廳後方是大魚塘，從養殖到廚房，一手包辦。
從父親到他，兩代人養了40年的魚，講究的程度讓這些烏鰡或福壽魚，變身得清新脫俗。
阿倡從改善魚塭環境開始，細心照料魚隻，堅持使用肉質純美的魚。
他熱情鑽研廚藝，常發明新作法，糖醋魚、宮保魚、蔥爆魚柳等等，一魚萬變，創意十足，繼承優秀的古早味。

第一图书网, tushu007.com

<<經典魚料理>>

书籍目录

吳郭魚，英雄不怕出身低——焦桐6【前言】溪州樓的夢幻魚——焦桐8烹魚前的注意事項12一　：燜蒸煮煨，清淡爽口14絲瓜魚16豆醬冬瓜蒸魚18蒜酥魚20清蒸魚22豆瓣魚24豆酥魚26剁椒魚28味噌煨魚30划水32蔥燒魚33生魚片34水煮魚36豆豉魚38豆醬煨魚40二　：煎烤炒炸，香脆可口42黃金魚排44芝麻熏魚46煎烤魚48紅糟魚50烤肚檔52干燒魚頭53茄汁魚片54奶油魚56鹽烤魚58三　：照燒宮保，以魚代肉60酸辣魚柳62照燒魚64糖醋魚66宮保魚丁68薑絲魚片70蒜泥魚片71鳳梨魚丁72三杯魚74香菇魚羹76麻油魚78紅燒魚79椒鹽魚柳80魚肉獅子頭82蔥爆魚柳84冬菜扣魚86鐵板魚柳88四　：氽熬煲燉，鮮作魚湯90味噌魚湯92燒酒魚94湯泡魚生95砂鍋96薑絲魚湯98麻油魚湯99福菜魚湯101鳳梨苦瓜魚湯102竹筍魚湯104麻辣魚湯106養生魚湯108

第一图书网, tushu007.com

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