

<<跟著名廚從零開始學料理>>

图书基本信息

书名：<<跟著名廚從零開始學料理>>

13位ISBN编号：9789866780455

10位ISBN编号：9866780457

出版时间：朱雀文化事業有限公司

作者：蔡全成 著

页数：176

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>

## <<跟著名廚從零開始學料理>>

### 內容概要

對一個剛學做菜的人，不需從艱難的料理學起，最好是從基礎中的基礎 - - 「認識廚房器具」、「處理和挑選食材」開始學，有了這些基本常識，可以幫助新手更快入門，瞭解該買哪個鍋，哪種食材，怎麼烹調最簡單可口。

因此，特別針對料理新手量身定做了一本易懂的烹飪小百科。

書中除了「認識廚房器具」和「食材處理」兩篇外，還在最後一篇，加入了一些新手在日常烹調過程，或是閱讀食譜時最常碰到的小疑問加以解說。

廚房器具和食材市售產品種類繁多，本書僅挑出最常使用、大多地方都買得到的，讓讀者能輕易買回來的邊看邊操作。

在器具和食材上，更如同一本烹飪小百科般做了詳細的介紹，即使從來沒做過菜的人，只要翻開這本《跟著名廚從零開始學料理》，都能漸進式學會烹飪基礎，學過一次用遠都不會忘記。

## <<跟著名廚從零開始學料理>>

### 作者簡介

蔡全成 親切、隨和、個性靦腆，天生一副娃娃臉的「巨蟹座」廚師。曾任職於沐蘭、磯勢、千華、OBASAN等日本料理店。擁有一雙烹飪巧手，整日與調味料、食材為伍，視做料理為一種藝術，優游於各類食材中尋找做菜的靈感，期望能做出擁有自己風格、深受大家喜愛的美味料理。

除了日本料理，同時專研於泰式料理、上海菜及台菜的烹調，並持續嘗試於其他不同種料理，著有《不敗的基礎日本料理》、《超簡單醋物·小菜》、《隨手做咖哩》、《一定要學會的100道菜》、《一定要學會的100碗麵》、《一個人輕鬆煮》、《外面學不到的壽司飯丸》、《一個人輕鬆補》、《10×10=100》等書。

## &lt;&lt;跟著名廚從零開始學料理&gt;&gt;

## 書籍目錄

使用本書，教你從零開始學料理！

- .....2【Part1廚房用具篇】 測量工具.....8量匙、量杯、中式量米杯、電子秤、傳統秤、計時器 切割器具和砧板.....11剝骨刀、水果刀、廚房用剪刀、削皮刀、砧板、研磨器、刨絲器、磨泥器 各類鍋具.....16炒菜鍋、砂鍋、燜燒鍋、火鍋、平底鍋、湯鍋、燉鍋、蒸鍋、蒸籠、雪平鍋、油炸鍋 其他廚房工具.....22鍋鏟、湯勺、濾網、攪拌器、拍肉器、隔熱手套、鋁箔紙、海綿菜瓜布、神奇海綿、保鮮盒、袋、廚房紙巾、各式餐盤【SOS】如何正確使用量杯、量匙？
- .....9【SOS】該怎麼正確拿刀才不會傷到手？
- .....12【SOS】有一種刀很長，且刀刃是鋸齒狀的是什麼刀？
- 13【SOS】每次刨蘿蔔絲到最後只剩小塊時，總是刨不完怎麼辦？
- .....15【SOS】不鏽鋼鍋、不沾哪種炒菜鍋好？
- .....16【SOS】火鍋、涮涮鍋和壽喜鍋有什麼差別？
- .....18【SOS】利用蒸籠、蒸鍋蒸東西時如何不沾黏？
- .....20【SOS】洗碗也有順序嗎？
- 怎麼才能洗得乾淨又迅速？
- .....24【SOS】想在家請朋友吃飯，該認識哪些餐盤呢？
- .....26【Part2食材處理篇】 根莖類.....32白蘿蔔、胡蘿蔔、地瓜、馬鈴薯、芋頭、山藥、蓮藕、牛蒡、竹筍、綠花椰菜、洋蔥、豆芽、芹菜、西洋芹 醃白蘿蔔 拌胡蘿蔔花椰菜 地瓜蒸飯 馬鈴薯可樂餅 冰糖芋頭 山藥排骨湯 薑汁蓮藕 炒牛蒡絲 涼拌牛蒡片 竹筍煸炒肉末 竹筍炒肉絲 醋漬花椰菜 涼拌洋蔥 銀芽雞絲 梅汁拌豆芽 芹菜炒花枝 萵苣芹菜汁 糖醋芹菜 涼拌西洋芹 西洋芹蘋果可爾必思 西洋芹炒海蜇皮 葉菜類.....50高麗菜、大白菜、萵苣、菠菜 回鍋肉 涼拌白菜梗 開陽白菜 萵苣蘋果汁 萵苣沙拉 菠菜肉燥拌麵 瓜果類.....55南瓜、苦瓜、絲瓜、蕃茄、青椒（甜椒）、小黃瓜、玉米、秋葵、圓茄子、長茄子 南瓜雞湯 南瓜粉蒸肉 南瓜沙拉 鹹蛋苦瓜 涼拌苦瓜 苦瓜柳丁汁 蛤蜊絲瓜 玉米蕃茄排骨湯 蕃茄炒蛋 蕃茄蜂蜜汁 豬雞高湯 柴魚高湯 青椒炒牛肉絲 涼拌小黃瓜 奶油玉米 三杯醋秋葵 日式烤茄子 魚香茄子 菇食用菌類.....68香菇、金針菇、鴻禧菇、杏鮑菇、蘑菇、黑木耳 紅棗香菇雞湯 綜合菇天婦羅 拌金針菇 菠菜 鴻禧菇菜飯 蠔油杏鮑菇 杏鮑菇鮭魚炒飯 雞肉蘑菇奶油麵 榨菜木耳絲 其他蔬菜.....73毛豆、荷蘭豆、九層塔、香菜、蔥、薑、蒜頭、辣椒 辣毛豆莢 青醬義大利麵 辣拌花生 醃蒜頭 剝皮辣椒 粗卷花壽司 細卷壽司 雞肉.....80雞腿肉、雞翅、雞胸肉、雞內臟 椒麻雞 香辣雞翅 雞絲拉皮 綠花椰菜炒嫩雞 麻油雞心 涼拌雞胗 豬肉.....87排骨、整片肉排、豬腳、絞肉、豬腸、豬肝、香腸、培根 紅燒肉 東坡肉 韭黃肉絲炒麵 糖醋排骨 滷豬腳 咖哩牛肉可樂餅 紅燒獅子頭 粉蒸肥腸 燜粉肝 香腸鳳梨炒飯 奶油培根義大利麵 牛肉.....98菲力牛肉、沙朗牛肉、牛小排、牛肋條、牛腱肉 煎菲力牛排 煎沙朗牛排 煎牛小排 清燉牛肉麵 滷牛腱 海鮮類.....99魚類（扁鱈塊、鮭魚塊、虱目魚肚、鮫魚）、其他海鮮類（蛤蜊、蜆仔、牡蠣、草蝦、泰國蝦、蝦仁、螃蟹、透抽、花枝、小卷） 清蒸鱈魚 椒鹽鮭魚 香煎虱目魚 薑蔥煎鮫魚 蛤蜊冬瓜湯 鹹蜆仔 麻辣蚵仔 蒜茸蒸蝦 蝦仁烘蛋 日式炸蝦 咖哩炒蟹 辣拌透抽 甜椒花枝 炒小卷 罐頭類.....115玉米罐頭、鮪魚罐頭、酸黃瓜罐頭、脆瓜罐頭、蕃茄蘑菇肉醬、牛排醬、鳳梨罐頭、破布子罐頭、剝皮辣椒罐頭 玉米煎餅 鮪魚玉米火腿三明治 鮪魚蛋沙拉 牛肉蔬菜沙拉 自製酸黃瓜 脆瓜蒸絞肉 自製脆瓜 蘑菇肉醬義大利麵 蘑菇肉醬馬鈴薯泥 牛排醬炒飯 夏威夷鳳梨炒飯 樹子蒸魚 剝皮辣椒拌豬肉 油脂類.....122麻油、沙拉油、豬油、奶油、花生油、橄欖油、苦茶油、辣油 枸杞麵線 芥蘭炒臘肉 焗烤海鮮 綜合生菜沙拉 苦茶油雞 紅油抄手 米類.....127蓬萊米、在來米、糯米、黑糯米、五穀米&十穀米、臘腸青江菜飯 廣東粥 傳統肉粽 黑糯米紅豆湯 芋泥西米露 雜糧飯 乾貨、類加工製品.....132臘肉、茼蒿、嫩肉腐、板豆腐、臭豆腐、魷魚乾、豆乾、豆腐乳、豆酥 蒜苗臘肉 香滷茼蒿 皮蛋豆腐 麻辣臭豆腐 客家小炒 蒜拌豆乾 豆腐乳 豆腐乳小黃瓜 豆酥鱈魚 麵條類.....137油麵、陽春麵、意麵、麵線、板條、冬粉、年糕、米粉、烏龍麵、蕎麥麵、義大利麵 台式海鮮炒麵 XO醬拌麵 鍋燒意麵 豬腳麵線 乾拌板

<<跟著名廚從零開始學料理>>

條 豬腸冬粉 炒年糕 炒米粉 泡菜炒烏龍麵 和風蕎麥麵 蒜香義大利麵 千層麵【SOS】如何在家做高湯？  
 .....62【SOS】料理新生包壽司.....78【SOS】如何成功製作美味酥脆的炸豬排？  
 91【SOS】最愛吃絞肉料理.....93【SOS】好吃的日式炸蝦該怎麼一做就成功呢？  
 .....109【SOS】白米的辨別、保存小常識！  
 .....127【SOS】西谷米也是一種米嗎？  
 .....129【Part3生活應用篇】Lesson1如何蒸東西？  
 ..... 146 茶碗蒸 燒賣Lesson2如何煮東西？  
 ..... 148 肉拌芝麻醬 麵輪燒肉 紅燒豬腳 藥膳排骨湯Lesson3如何炒東西？  
 .....150 榨菜炒肉絲Lesson4如何炸東西？  
 .....152 牛蒡脆餅 酥炸鮮蚶 酥炸卡門被爾起司 大雞排Lesson5利用電鍋煮東西.....154 四神湯  
 蔭瓜蒸肉餅 鹹魚蒸飯Lesson6最方便的微波爐.....156 焦糖布丁 草莓果醬Lesson7用烤箱也能做菜.....158 小披薩 奶油焗菇Lesson8自製方便醬、市售醬料隨意做菜.....160 炸醬三明治 乾擔仔麵 胡麻醬涼拌板條 麻辣醬炒透抽 肉醬拌空心菜 咖哩烏龍麵 五味透抽 泡菜醬拌花枝Lesson9  
 水餃、餛飩、鍋貼真簡單.....163 水餃、餛飩 鍋貼【SOS】如何做出平整的蒸蛋？  
 .....147【SOS】當氽燙青江菜、菠菜或高麗菜時，如何能保持漂亮的色澤？  
 .....150【SOS】為什麼我煮的義大利麵不好吃？  
 .....150【SOS】如何炒出一盤可口的炒飯呢？  
 .....151【SOS】每次炸完東西的油該如何處理呢？  
 .....153【SOS】電鍋還有哪些神奇用法呢？  
 .....155【SOS】微波爐內散發出臭味、壁上黏有食物殘渣時怎麼清理？  
 .....157【SOS】以烤箱烹調時，何時只用烤架？  
 何時要加放平盤？  
 .....159附錄&索引.....166學會料理的基礎用語.....166

## <<跟著名廚從零開始學料理>>

### 编辑推荐

**本書特色** 本書從料理新手最常用的廚房器具開始介紹，讓新手先瞭解各種器具的正確用法。最詳細的食材處理步驟、選購和保存的常識外，每種食材還加上數道食譜，照著書現學現切現做立即品嚐。

書末附上「以主要食材找料理名稱」的詳細索引，最快速度就能找到想做的料理。

800張步驟 & 成品圖，如同手握一本烹飪小百科，邊看書邊操作，一生受用。

180道好菜食譜大公開，料理道數多，翻到哪煮到哪，一本勝3本。

24個料理新生「SOS」專欄，解決你烹調過程中的疑難雜症。

21種自製醬汁，靈活運用搭配飯、麵或炒菜都可口。

<<跟著名廚從零開始學料理>>

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>