

<<一次搞懂江浙菜>>

图书基本信息

书名：<<一次搞懂江浙菜>>

13位ISBN编号：9789866890956

10位ISBN编号：9866890953

出版时间：橘子文化事業有限公司

作者：陳紀臨，方曉嵐 著

页数：128

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>

<<一次搞懂江浙菜>>

内容概要

"江浙菜並不難做，只要明白箇中道理，就能在家燒出不比外頭餐館遜色的可口江浙菜。本書作者陳紀臨、方曉嵐是香港著名食家特級校對陳夢因的兒子與兒媳，他們在本書中介紹了江浙經典菜式的典故和烹製訣竅：

醉雞皮香肉滑的關鍵是什麼？
燒好油爆蝦的秘密何在？
碎金飯怎麼會變成揚州炒飯？獅子頭如何做到"入口即溶"？
紹興霉乾菜扣肉為什麼能讓前美國總統尼克森吃了讚不絕口？砂鍋魚頭如何擄獲乾隆皇的歡心？

什麼是無錫肉骨頭？
上海菜飯怎麼會從碼頭工人的苦力飯晉升為江浙名菜？
東坡肉肥而不膩、瘦而不柴的關鍵是什麼？
文思豆腐的刀工秘密在那裡？
江浙人如何利用古法浸魚秘技泡出鮮嫩爽口的西湖醋魚？
爆的火候如何掌控？
靠和燒有什麼不同？
所有關於江浙菜的大小問題，從食材挑選、醬料使用、處理技巧到烹飪秘訣，一次在書裡通通搞懂！
書後並附上所有關於"煮"婦和料理人的疑惑剖析，一書在手，在家學做江浙菜料理達人，輕而易舉！

"

<<一次搞懂江浙菜>>

作者简介

陳紀臨 特級校對陳夢因 著名記者及編輯，走遍大江南北，交遊廣闊，嗜食會煮，是第一個在香港報章上連載食經的專欄作家，1951年起任星島日報總編輯，開始在報上用“特級校對”做筆名撰寫「食經」，對香港飲食文化影響深遠。

陳紀臨、方曉嵐 本書編著陳紀臨、方曉嵐是香港著名美食家陳夢因（筆名特級校對）的兒子和媳婦，承父親對飲食的興趣，加上自己對飲食的認識和在烹飪上的實踐經驗，領悟其父的真傳烹飪訣竅，目前致力於中國飲食文化的研究。

方曉嵐婚後嫁入陳家，經公公二十多的指導，廚藝精湛，配合先生陳紀臨鑽研烹飪，組成廚房裡的最佳拍檔。

方曉嵐

<<一次搞懂江浙菜>>

书籍目录

"目錄前言	4認識江浙菜	8自己做醉雞	12油爆蝦	16揚州乾絲
18雞火乾絲	20葵花斬肉獅子頭	22揚州清湯獅子頭	24火候足時他自美	26東坡肉
28生爆鱔背	31西湖醋魚	32粒粒金黃碎金飯	34揚州炒飯	36洋蔥鴨
38白切羊肉	40醋香帶魚	42蔥靠黃魚	44糟熘魚片	46老爸的創
意菜 48金銀肘子	50認識金華火腿	51內鹹外甜醬肋排	52無錫肉骨頭	55寧波蝦
醬五花腩	57讓尼克森讚不絕口的燜肉	58紹興霉乾菜扣腩肉	60文思和尚的豆腐羹	62文思豆
腐素湯	66文思豆腐南瓜露	67宋五嫂的魚羹	68宋嫂魚羹	71砂鍋魚
頭豆腐	72乾煸蝦子茭白	74上海菜飯	76素蟹黃豆腐	78酒糟鴨舌
81五香燻魚	83燻出來的美味	84燻三樣	87杞子醉蝦	88糟
醉豬腳	91雞汁百頁包	92木耳烤麩	94油燜筍	96香椿拌豆腐
98馬蘭頭拌香乾	100糟毛豆	102年糕、粘糕、年年高	104京蔥	
肉片炒年糕	107糯米紅棗	108桂花糖藕	110“煮”婦的疑惑	
112英文食譜	116度量衡換算表	126"		

<<一次搞懂江浙菜>>

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>