

<<大厨没教的聪明料理>>

图书基本信息

书名：<<大厨没教的聪明料理>>

13位ISBN编号：9789867039156

10位ISBN编号：9867039157

出版时间：7-09999

作者：本社

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>

<<大厨没教的聪明料理>>

内容概要

本書共分為兩大篇，第一篇是屬於基本的「一鍋系列」，只要煮好一鍋湯、一鍋滷味或是一鍋油炸，就能變！

變！

變！

做出更多你想像不到的豐富菜色，特別適合單身者。

第二篇則是進階的「經典系列」，只要學會中華料理的幾個重要技法，包括涼拌、清蒸、宮保、三杯、紅燒、糖醋等等，就能舉一反三，運用在各類食材上，烹調出媲美餐廳的美味佳肴。

一份流傳已久的留學生食譜.....

說到吳恩文，大家對他的印象大概都是過去螢光幕上的記者、主播，或是現在的企管顧問，不過，他的朋友都知道，吳恩文不僅說得一口好菜，廚房裡的身手更是了得。

十多年前，因為同在台視工作的邱顯辰負笈美國求學，吳恩文便為好友手工謄寫了一份專為單身、不會做菜者設計的超方便食譜。

沒想到，這份心意竟然在美國的台灣留學生之間成為「廚房秘笈」，大家紛紛影印流傳、照表操課。

一般食譜沒教你的事

十多年後，吳恩文將這份心意重現，化為更精彩生動的食譜，不管你是單身者、小家庭、廚房新手還是留學生，有了這本食譜，都能使功力大增，烹調出一道道美味的中華料理。

最重要的是，吳恩文將他從小到大對食物的熱情與記憶，娓娓道出每一道菜的故事；更將他長年的廚房實戰心得，毫不藏私的寫成「大厨秘訣」??這可是一般食譜不會教你的事，例如，你知道「蜜汁烤排骨」要怎樣烤到外酥內爛、骨肉分離嗎？

「老滷」要怎麼養呢？

「宮保雞丁」要怎麼燒到緊汁亮油呢？

「三杯」料理除了三杯之外，哪些調味辛香料是不可少的呢？

...

<<大厨没教的聪明料理>>

作者简介

吳恩文

新聞系及企管研究所畢業，做過電視台記者、主播，現職企管顧問、中廣流行網節目主持人。

來自台灣南部，從小在眷村長大，小學五年級開始學煎荷包蛋，跟著爸爸學廣東客家菜，跟著媽媽學四川菜，長大後又迷上江浙菜。

曾赴印尼峇里島、泰國清邁烹飪學校學習東南亞料理，最大的嗜好是在假日逛市場，為家人做一頓美食，最大的夢想是擁有一間又大又美的廚房，以及主持美食節目；最愛的休閒是到世界各地旅遊，並且享受美食。

著有《青春正當紅》、《青春活力鮮果汁》二本食譜。

美食哲學是「當世界一切都不再美好的時候，唯有一頓美食可以拯救一切」。

<<大厨没教的聪明料理>>

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>