

<<外籍管家必學家常菜>>

图书基本信息

书名：<<外籍管家必學家常菜>>

13位ISBN编号：9789867237446

10位ISBN编号：9867237447

出版时间：2006

出版人：二魚文化事業有限公司

作者：林美慧,許貝羚

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>

<<外籍管家必學家常菜>>

內容概要

中英對照：讓外傭或是外籍媽媽皆可直接閱讀，迅速上手，同時認識中文食材名稱，解決買菜時的困擾。

煮飯大學問：從選米到保存，教你煮出香Q米飯。

11種常見雜糧介紹：說明每一種雜糧在烹煮時，最恰當之水：米黃金比例，以及因米質特性不同的適當用法。

不藏私的高湯教學：4種葷素高湯之重點解析。

基本到進階，貼心設計「料理教室」BOX：從新手入門角度編排，不做複雜大菜，收錄煎煮炒炸各式家常菜，大宴小酌皆可運用自如。

並規劃詳盡實用的烹調經驗談，讓你快速抓到「眉角」，舉一反三。

內容介紹無論你是料理新手、出外留學生，常常為了三餐而煩惱，很想自己下廚作出媽媽的味道，卻不知如何著手；或者家中有外籍管家及外籍媽媽，因來自異國，飲食口味南轅北轍，希望迅速抓住家人的胃口，作出台灣的味道；就讓多位名師幫你解決所有困擾。

本書從新手角度編排，不做複雜大菜，從選米、煮飯到熬湯、調醬，收錄60多道既實用又簡單的家常菜，每一道菜都可依手邊材料再變化出不同風味，大宴小酌皆可運用自如。

個個烹飪大師更是掏出壓箱寶，不僅每道菜皆有詳盡的訣竅解說，還帶你認識食材，學會採買，讓你迅速抓到「眉角」，廚藝大增！

主廚簡介(依筆劃排列) 王安琪 創意滿點的新生代烹飪名師，著有《元氣早餐》等書。

王偉誠 曾任避風塘餐廳、華國飯店副主廚，擁有精準的抓斤兩及配料功夫，著有《當醬料遇上小菜》。

林美慧 最親切的烹飪名師，著有《平底鍋の料理》、《一週速食百變餐》、《護眼食譜》等數十本暢銷書。

林秋香 知名藥膳專家，著有《無油煙美人料理》、《聰明吃番茄》、《懶人燉補》等數十本暢銷書。

郭月英 知名藥膳專家，著有《養生粥》、《廚房十寶》、《更年期食譜》等數十本暢銷書。

章樂綺 台北榮總營養部主任，著有《黃金族軟食料理》等書。

陳嘉謨 世界金牌名廚，著有《炒飯七十二變》、《電鍋菜飯》等書。

曾文燦 曾任台中全國大飯店主廚，現為明道管理學院餐旅管理學系副教授，著有《台灣小吃料理王》。

葉承欽 新生代優質主廚，現任華泰王子大飯店西餐行政主廚，著有《烤箱總動員》、合著有《湯的家常百味》。

<<外籍管家必學家常菜>>

作者簡介

主廚簡介

王安琪

創意滿點的新生代烹飪名師，著有《元氣早餐》等書。

王偉誠

曾任避風塘餐廳、華國飯店副主廚，擁有精準的抓斤兩及配料功夫，著有《當醬料遇上小菜》。

林美慧

最親切的烹飪名師，著有《平底鍋の料理》、《一週速食百變餐》、《護眼食譜》等數十本暢銷書。

林秋香

知名藥膳專家，著有《無油煙美人料理》、《聰明吃番茄》、《懶人燉補》等數十本暢銷書。

郭月英

知名藥膳專家，著有《養生粥》、《廚房十寶》、《更年期食譜》等數十本暢銷書。

章樂綺

台北榮總營養部主任，著有《黃金族軟食料理》等書。

陳嘉謨

世界金牌名廚，著有《炒飯七十二變》、《電鍋菜飯》等書。

曾文燦

曾任台中全國大飯店主廚，現為明道管理學院餐旅管理學系副教授，著有《台灣小吃料理王》。

葉承欽

新生代優質主廚，現任華泰王子大飯店西餐行政主廚，著有《烤箱總動員》、合著有《湯的家常百味》。

<<外籍管家必學家常菜>>

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>