

<<一定要学会的100道菜>>

图书基本信息

书名：<<一定要学会的100道菜>>

13位ISBN编号：9789867544407

10位ISBN编号：9867544404

出版时间：2005年05月01日

出版时间：朱雀文化

作者：蔡全成

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>

<<一定要学会的100道菜>>

内容概要

椒麻雞、檸檬魚、涼拌青木瓜絲、三杯雞、粉蒸肉等都是你常上小館子吃的菜，排隊花時間，上餐廳要花錢，如果都能在家做該有多好呀！

不用煩惱下一餐要吃什麼，高興買什材料就做什麼菜，輕鬆就能滿足全家人的胃。

本書特別挑選出做法簡單、材料易備、色香味俱全的100道菜，精心策劃「最受歡迎餐廳招牌菜」、「開胃下飯菜」、「簡單&爽口」和「就是要吃飽」4個單元，讓你在最短的時間內輕鬆做出一桌好菜。

100道讀者票選最想學、最好吃的菜，學會後不再煩惱今天吃什麼，天天快樂變換新菜色。

精選最受歡迎知名餐廳招牌菜，公開材料與做法，讓你在家也能自己做。

所有食譜的材料都是最常見的，在超市、市場就可以輕鬆買到。

附「材料的事先準備」、「食材保存表」、「調味料計量」、「做菜基礎用語」等烹調小常識，讓菜鳥也能安心下廚房。

<<一定要学会的100道菜>>

作者简介

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，視做日本料理為一種藝術，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》（朱雀文化出版）。

李建錡

處女座的有為廚師，小心謹慎的個性使他用心做好每一道菜。

擅長各種中式料理、日本料，目前任職於沐蘭日本料理店。

企畫 楊馥美

O型，射手座的好好小姐。

喜歡吃東西、到處尋找美食，熱衷於規劃各種與「吃」有關的文章、書籍、主題餐廳，期望一生與「吃」為伍。

<<一定要学会的100道菜>>

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>