

<<大江南北好呷菜>>

图书基本信息

书名：<<大江南北好呷菜>>

13位ISBN编号：9789868590816

10位ISBN编号：9868590817

出版时间：柿子文化事業有限公司

作者：樊定宣，厲長文 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>

<<大江南北好呷菜>>

前言

編輯報告 「想要遍嚐各地名菜，非得跑遍大江南北全世界？

」 「想要享受創意美食，一定要在名店外大排長龍才能一飽口福？

」 當然沒這回事，跟著《大江南北好呷菜．山珍野味之功德林人氣料理大公開》，你就可以利用簡單的食材、輕鬆的步驟，當自己或全家人的「五星主廚」！

「功德林上海素食點心餐廳」兩大台柱 樊定宣和厲長文兩位師傅，使出渾身解數、聯手打造《大江南北好呷菜．山珍野味之功德林人氣料理大公開》，完整公開店內招牌菜的人氣祕訣，搭配清楚詳細的圖解步驟、累積數十年的料理小撇步，傳授美味的秘密，絕不藏私！

就算是菜鳥也能現學現賣，做出人人稱羨的可口佳餚 不管是愈吃愈喇嘴的開胃小食、吃飽又吃巧的幸福主食、老饕指定的經典好菜、不可不嚐的飄香美食、溫暖胃也點暖心靈的煲&湯，還是別出心裁的小吃&點心.....只要你願意，就沒有做不到的菜！

俗話說「人如其文」，在料理界，廚師則是「人如其菜」，這話套在樊師傅和阿文師傅身上，真是再貼切也不過了！

邊準備料理，還能把大家逗得樂不可支的樊師傅，一招充滿趣味童心的小創意，就把港式春捲皮搖身一變為時髦點心芝士煎鍋餅；賣力揮舞鍋鏟、調整味道不馬虎的阿文師傅，不但心細，手也巧，所以才能用樸實的本土芭蕉，打造出精緻甜蜜小食拔絲蜜芭蕉..... 「心中有愛料理才會好吃！

」從兩位大廚分享給大家的絕活中，除了能一睹數十年廚藝的精湛功力，他們對料理的一往情深也同樣呈現在一道道創意菜單中，風味獨特、美味一百分，錯過就太可惜。

不論你是愛煮、愛吃，還是愛看好料理，跟著《大江南北好呷菜．山珍野味之功德林人氣料理大公開》，就能step by step，學會如何用健康天然食材，變化出一桌令人垂涎三尺的超級美食！

<<大江南北好呷菜>>

内容概要

千呼萬喚始出來，期待已久的功德林美味祕笈第二彈！

「照著《素點小上海》做出來的東西真的好吃，作者還有出過其他書嗎？」

「樊師傅還會不會有第二本食譜？」

「我去年就打過電話來問過了……啊請問今年到底會不會出？」

自功德林樊定宣大廚的第一本美味祕笈《素點小上海》出版以來，因為食譜的成功率和美味度都超級高，這幾年出版社一直收到讀者「會不會有第二本烹飪書出版」的詢問。

終於，我們等到這一刻了……睽別四年，樊大廚這次和功德林主廚厲長文師傅將聯手出擊，將台灣功德林餐廳的熱門招牌食譜，一次公開給大家啦！

欸……不是我們愛拖，而是師傅們太認真，睽別的這四年中，樊師傅和厲師傅不斷自我進修深造，到中國、香港各餐廳觀摩，融會貫通各家之長並研發許多新菜色，除了在店裡賣得嚇嚇叫，現在這些通過眾多食客鑑定的極品佳餚也要變成食譜教大家怎麼做啦！

只要跟隨著兩位師傅的腳步，就算廚房新手也可以手藝三級跳，在家享受星級餐廳的幸福美味！

從南北名菜創意作到點心偷呷步 《大江南北好呷菜：山珍野味之功德林人氣料理大公開》書中收錄的51道菜餚，道道都是店裡的人氣料理或其變化版，風格變化萬千、充滿師傅們的創意和巧思；無論你愛的是台菜、客家菜、川菜、江浙菜、閩粵料理，還是泰式南洋風、日式和風、西式歐美風，都能在書裡找得到，而且保證自用宴客兩相宜。

學會瞬間被秒殺的超級開胃小食拔絲蜜芭蕉，拔地瓜、拔芋頭、還是拔蘋果都沒問題！

過年過節期間一天賣上千餘盅的功德佛跳牆，美味的秘密全都在這裡。

只要加點臭豆腐，就會讓五更腸旺更具風味、加倍好吃？

猴菇菜脯蛋裡竟然沒有蛋，這這這……究竟是怎麼一回事？

用港式春捲皮代替揉麵，用最懶的方法創造五星級點心芝士煎鍋餅！

100種食材處理撇步告訴你，美味祕訣完全不藏私 樊師傅和厲師傅的《功德林主廚人氣料理大公開·大江南北好呷菜》中收錄風靡許多老饕的熱門料理，每一道料理都有完整配方、詳細步驟圖解，還有「大廚偷呷步」讓你大大提高料理成功率，就算是廚房菜鳥也不必擔心，按圖索驥就能輕鬆製作出星級佳餚。

除此之外，不藏私100種食材料理秘技也要在這裡完整大公開，讓你一舉提升菜餚好吃度，《功德林主廚人氣料理大公開·大江南北好呷菜》，沒看過太落伍、沒擁有太可惜啦！

<<大江南北好呷菜>>

作者简介

樊定宣 從葷菜大廚搖身變為素點達人的樊定宣師傅，有二十多年主廚資歷，他不斷創新思考、研發改良，以新鮮蔬果取代葷腥食材，為拿手的北方點心灌注了全新的生命，並且創立了大受歡迎的功德林上海素點餐廳，為素食界創造了更精緻、更多元的美味選擇。

此外，樊師傅還是1992年「台北美食展」中式點心金牌獎得主，近年來更是在「美食鳳味」、「現代心素派」等節目亮相，並連續幾年為全家便利商店素食年菜代言。

樊師傅曾任凱悅飯店一級廚師、圓山飯店一級廚師、長榮空廚主廚、六福客棧主廚、鼎泰豐及水都溫泉會館等各大名店主廚.....，如今是功德林上海素食點心餐廳大廚暨負責人，著有台灣第一本上海式素食點心食譜《素點小上海》。

厲長文 被暱稱為阿文的厲長文師傅，有相當多年的廚師資歷，喜歡做菜的他，平時在店裡揮舞鍋鏟，休假時還會為家人準備一桌美食哦！

據說阿文師傅的孩子，因為吃慣老爸的好料理，能在家吃就在家吃，根本不會想要當「外食族」！

阿文師傅曾在阿唐食府、江浙敘香園餐廳、江浙復興園餐廳、台北教師會館、陶然亭家常菜、隨緣家常菜、好記家常菜、四季家常菜、漁家莊餐廳、法利餐廳、戶隱日本料理、笙揚餐廳、松島客家菜、宜蘭福邵飯店、龍園川菜、雅廚小館擔任過廚師，現任功德林上海素食點心餐廳行政主廚，和樊大廚持續研發許多美味佳餚。

<<大江南北好呷菜>>

書籍目錄

愈吃愈開胃餐前小食口感、味道、香氣.....功德林美味擄獲顧客的胃，就連前菜都是那麼獨具魅力！香甜酥嫩拔絲蜜芭蕉、齒頰留香堅果烏于子.....包你一送上桌就被搶光光！

堅果烏于子 涼拌蓮藕片清涼珊瑚草 拔絲蜜芭蕉生菜香鬆很幸福超滿足飯，麵色香味俱全的麵、飯，盤盤來自大廚們的精心佈局，精選配料、對味醬汁、完美湯頭.....再與飯、麵大火快炒熱燙上桌！收買所有華人的上海砂鍋菜飯、多重口感、滋味繽紛的上海兩面黃.....嘗過的都說讚！

上海砂鍋菜飯 上海兩面黃鳳梨蘑菇炒飯芥藍炒板條不吃太可惜經典好菜口味道地、手工精緻、創意無限，大江南北名菜經由功德林的巧手，依舊經典，美味加乘！

誰又能料想得到，加點臭豆腐就會讓五更長旺更具風味、三杯猴頭菇竟然可以擄獲全世界的胃、而餘香醬茄子更是連不愛茄子的人都受不了！

老皮嫩月梅干扣月宮保吉丁麻婆豆腐于翅雲吞煲三杯猴頭菇砂鍋石子頭五柳黃花于鳳凰咕老月果律先霞球提金赤烏蔘五更長旺餘香醬茄子銀芽三絲回鍋素月一口接一口飄香美食當食材遇上好師傅，一道道幸福滋味跳躍在舌尖，讓你一張口就停不下來！

猴菇菜脯蛋竟然號稱沒加蛋、刺勿銀柳的口感像炸花枝、豆苗善糊的主角其實是柳松菇.....其中驚喜只有吃過的人才知道！

鐵板扭柳豆苗善糊刺勿銀柳雪菜百頁豆酥絲瓜鼓汁腐吉捲謝皇燴竹笙鼓汁南瓜煲豆酥鱈于排猴菇菜脯蛋鮮蔬起司煲胡麻豆腐砂鍋羅嘜紅麩山藥雙連煲點暖人心煲，湯一碗熱呼呼的湯，暖飽你我的心，煲湯當然也可以豐富變化、滋味萬千！

鮮美的天下第一湯功德佛跳牆、祝福好兆頭的發財豆腐湯.....都是過年過節最佳搶手湯品，一天好幾千盅絕對不是講假的。

上湯竹笙盅發財豆腐羹柳菇金筍湯泰式東陽功功德佛跳牆浦東響鈴湯絕對不可以錯過小吃，點心來到功德林，就一定要試試獨具特色的可口點心，手要巧、心要細，大廚還要教你偷呷步！

芝士煎鍋餅用港式春捲皮代替揉麵，用最懶人的方法創造五星級美味；椒鹽杏桃沒有杏桃，而是用猴頭菇變出鹽酥雞的好滋味！

京月醬燒餅芋頭西米露芝士煎鍋餅梅干荷葉夾絲瓜湯包椒鹽杏桃砂鍋臭豆腐

<<大江南北好呷菜>>

编辑推荐

- 本書特色
1. 愈吃愈開胃。
- 餐前小食 廣受顧客推薦的超搶手開胃菜5道； 很幸福超滿足。
- 飯&麵 4道簡單又色香味俱全的飽足主食； 不吃太可惜。
- 經典好菜 南北名菜創意再現15道； 一口接一口。
- 飄香美食 吃了還想再吃的好料理14道； 點暖人心。
- 煲&湯 爽口鮮美、滋味萬千的人氣好湯6道； 絕對不可以錯過。
- 小吃&點心 無法抗拒的功德林強打招牌7道。
2. 51道功德林熱賣料理輕鬆學、100個大廚偷呷步一點樣樣通、100種食材料理撇步零失敗、200張完整步驟圖新手上菜不慌張。
3. 菜色包羅萬象，囊括中國各系名菜，包含泰式、日式、西式異國風，除了適合平日家常食用，亦可以搭配做為年節節慶料理，甚至是宴客分享也大方好看又美味！
4. 本書素食者可用。
- 全家便利商店E-Retail事業部經理林志清、知名藝人徐亨、現代新素派主持人譚艾珍好評推薦

<<大江南北好呷菜>>

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>