

《培梅食譜第三冊》

图书基本信息

书名：《培梅食譜第三冊》

13位ISBN编号：9789866293436

10位ISBN编号：9866293432

出版社：旗林

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《培梅食譜第三冊》

內容概要

經典美味，歷久彌新。台灣第一本中英對照彩色食譜，帶領中華美食文化揚名國際！國寶級美食大師--傅培梅的經典代表作。傅培梅的中華美食，酒席宴客大全。中華酒席料理大集合，依地區共分為江浙、廣東、四川、北平、湖南、福建，還有台灣、素食酒席菜和自助餐菜式共九大類115道精緻宴客菜餚，是您不可錯過的中華料理大全。

《培梅食譜第三冊》

作者簡介

傅培梅，生於1931年，自1960年創立中國烹飪班，開始開班授課，1962年開始在台灣電視公司製作並主持烹飪教學節目達39年，示範無數美味之菜點。在台灣，傅培梅三個字幾乎與中國菜齊名，從開播最早、歷史最優久並為多人所熟知的「家庭食譜」到「傅培梅時間」，多年來一直是廣大觀眾學習烹飪廚藝的最佳選擇。40餘年來，傅培梅老師發揚中國烹調藝術不遺餘力，著有中、英、日文食譜計48本，銷售海外各地，藉而推廣與發揚中華美饌。傅老師於2004年9月16日與世長辭，留下了精采豐富的一生與世人緬懷。

《培梅食譜第三冊》

書籍目錄

江浙酒席菜翡翠塔炸黃魚捲拌海蜇皮酥炸桃仁滷汁冬菇油爆河蝦太湖脆鱸醉大轉彎蟹肉扒翅鴛鴦明蝦片栗子甲魚墨魚紅燒肉醬爆青蟹一品汽鍋雞花式蒸餃松子芝麻糊廣東酒席菜五福拼盤大良炒鮮奶百花煎鳳翼錦繡海上鮮吉利明蝦球葵花太爺雞北菇扒雙蔬瑤柱雞絲羹骨香鯧魚球福祿雞冠餃西米焗布丁椰香蜜瓜露四川酒席菜宮保魷魚捲乾煸鮮筍金錢蝦餅麻辣鱸片燒鮑魚什錦五味明蝦片魚香牛腩金瓜雙味雲片肝糕湯成都素燴蘿蔔絲酥餅太極雙泥北平酒席菜雞絲蜇皮軟炸裡脊糟溜魚片水晶鮮貝通天排翅鍋塌大蝦芙蓉燕菜蝦子海參松子黃魚山東湯炸大元宵雙桃銀耳湖南酒席菜油燜雙菇羊肚絲酥炸松子麻辣田雞雞羹魚翅蘭花大蝦富貴火腿竹節肉盅烤素方煙燻大黃魚棗泥菊花酥橘露湯圓福建酒席菜龍鳳串翅炸紅糟鰻奶油干貝海蜇腰花海鮮魚翅苔菜明蝦洋燒排參龍鬚燕丸豆腐餃子軟溜草魚麻棗芋泥杏仁粉包湯台灣酒席菜八寶絨蛤雪裡紅腱蔥油腰花炸花枝丸奶油蓮花鮑金蟬脫殼佛跳牆炖大補鰻干貝芥菜心五柳魚雙色圓子桂圓蜜棗湯素菜酒席菜齋菜冬筍素蝦仁炒素雞絲紅燒烤麩紅燒素排翅玉蘭素鮑片素四寶捲紅燒素鰻粉蒸素扣肉素三鮮鍋巴糯米藕什錦水果凍自助餐菜式五香豬紅油肚絲粟米燴雞香茶鴨梅乾菜燒肉咖哩牛腩鹽焗中蝦椒鹽墨魚口袋豆腐五彩蒸蛋臘味飯星洲炒粉

《培梅食譜第三冊》

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:www.tushu111.com