

# 《贺师傅-家常菜》

## 图书基本信息

书名：《贺师傅-家常菜》

13位ISBN编号：9787550227853

出版时间：2014-7

作者：贺鹏飞

页数：84

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](http://www.tushu111.com)

# 《贺师傅-家常菜》

## 内容概要

这是一本最实用的厨艺菜谱书。本书融入了作者丰富的经验，与一个厨师最真切的用心。作者贺师傅用最简单的“傻瓜式”做菜方法，和最详尽的图解步骤，为厨艺爱好者带来了最具阅读和实践价值的烹饪菜谱书。作者用心体会菜肴制作的每个细节，并用一大勺、一小勺调味的做菜方法，为所有爱好做菜的朋友解决了难题。

# 《贺师傅-家常菜》

## 作者简介

作者贺鹏飞为国家特三级厨师，1972年生于内蒙古，十五岁时从师学习厨艺，擅长川、湘、鲁、粤等多种菜系。年轻时背着两把菜刀走南闯北，用心寻觅中华饮食最原本的味道，在不断实践中提升自己的烹饪技艺。

贺师傅怀着草原人广阔的胸怀和淳朴的性格，体味平常百姓家最原始、最简单、最美味的家常菜式，秉持“少油、少盐、无味精”的原生态原则，希望将健康与美味带给每一个有缘人。

# 《贺师傅-家常菜》

## 书籍目录

### 家常菜基本知识

简单烹饪必备炊具.....4

家庭常用调味料大集合.....5

蔬菜和肉类处理方法.....6

快速做饭的秘诀~碗汁的调兑方法.....8

### 炒~STIR-FRYING

炒之技法.....10

手撕包菜.....12

蒜香西兰花.....14

腰果虾仁.....16

京酱肉丝.....18

家常三杯鸡.....20

西红柿炒鸡蛋.....22

香菇肉片.....24

### 蒸~STEAM

蒸之技法.....26

清蒸鲈鱼.....28

蒸蔬菜.....30

荷叶粉蒸鸭.....32

豆豉蒸排骨.....34

开胃肉.....36

椒麻鸡.....38

### 炖~STEW

炖之技法.....40

鸡肉蘑菇羹.....42

萝卜炖豆腐.....44

清炖羊肉.....46

黄豆炖猪蹄.....48

### 拌~MIX

拌之技法.....50

油炆鲜虾.....52

海米炆芹菜.....54

洋葱拌木耳.....56

姜汁豇豆.....58

蒜泥白肉.....60

凉拌菜心.....62

### 煎~FRY

煎之技法.....64

茄汁豆腐.....66

煎烧黄鱼.....68

### 烧~BRAISE IN SAUCE

烧之技法.....70

梅菜红烧肉.....72

铁扒鸡翅.....74

粤式排骨.....76

### 烩~BRAISE

烩之技法.....78

## 《贺师傅-家常菜》

西红柿烩鲜虾.....80  
土豆烩牛肉.....82

## 《贺师傅-家常菜》

### 精彩短评

1、哈哈，这显然不太文艺和高冷。

# 《贺师傅-家常菜》

## 精彩书评

1、刚拿到手的贺师傅菜谱书，没想到开启了我的做菜生涯。作为吃货，我常穿梭于城市间的大小饭馆，计较着宫保鸡丁的花生脆不脆；乐于游荡在超市的熟食品区，盘算着怎么搭配腐败的一餐。从小被老妈惯出来的一张挑嘴，却不愿意自己动手丰衣足食，可怜的厨房也自叹无用武之地。春夏之交时，我倚在沙发上调换着电视频道，央视几个频道都在播放《舌尖》，对于活在城市的我难得会被纪录片里空旷的田野和馋人的食物吸引，看着自然催生的美妙食物和一个个动人的故事，食材的魅力把我吸引，这些个好吃的食物竟然源于这些简单的食材，不禁唤起了我跃跃欲试的做菜冲动。生活有意思的地方在于还有许多未知的事情有待发掘。自从有了试着学习做菜的想法后，还从网上买了几本菜谱，其中有本大厨菜谱叫“贺师傅家常菜”，是让我翻看最多的一本，倒不是因为它便宜、好看，而是能让我靠自己做出好味道。“贺师傅”何许人也呢？貌似派头不小，简介说他还是公司老总。但不论怎样，对我来说，这本书确实合适，这样的厨房新人，最渴望当然是省事不思考就能做出好菜。我不管煎炒烹炸的技法有多少讲究，只要让我做出的菜好吃，我就满意了，《贺师傅家常菜》就是这样一本满足我的书。这本书其他不说，有个好处一定要提，那就是它的计量方式。我还同时买回来的几本菜谱，在材料、调料用量上几乎全是“芹菜100克”、“酱油6克”、“盐3克”……拜托，对于我这个生下来就从没动过火，只知道吃的家伙，我哪里知道3克盐是多少呢？我看老妈做菜时用手抓一撮盐就撒进锅里，那是3克、5克、还是10克呢，真是完全没概念。好在贺师傅这本书解决了难题：全部改成用“勺”表示，“酱油2大勺”、“盐1小勺”，谁还看不懂呢？作者的用心能在书中的每个角落看到，从加多少盐，到用什么火，能追究到字里行间。也许经验丰富的大叔大婶需要更多的做菜秘诀，让他们可以把菜做得更好更精致，而我这样的厨房新人，需要的却是简单、易懂、详细、可以帮我建立自信心的菜谱。我不需要把菜做得精致，能做出好味道我就非常满意了。只要跟着步骤图做菜就好吃，这真是最棒的体验。因为职业关系，我常和用户体验打交道，快节奏的互联网社会里，能提供优质用户体验的产品无疑就是好产品，苹果如此，小米如此，《贺师傅家常菜》也是如此，能让我吃上自己做出的好味道，心里的自豪感满满的，还有什么能比得上这种优秀的客户体验呢？如果说小米手机为发烧友而生，我想贺师傅的书就是为厨房新手而生吧。

# 《贺师傅-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:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)