

《大廚私房秘訣800招 - 海鮮篇》

图书基本信息

书名：《大廚私房秘訣800招 - 海鮮篇》

13位ISBN编号：9789570452600

10位ISBN编号：9570452609

出版时间：20041011

出版社：出版菊

作者：朱秋樺

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

《大廚私房秘訣800招 - 海鮮篇》

內容概要

美味魔法一點靈！讓下廚更輕鬆的獨家絕招！

275種各式魚蝦貝蟹的基礎情報，

廚房新手或百戰煮婦，都實用的料理百科！

廚房必備實用百科---大廚們獨家秘訣275招！

採買---選購、保存、衛生共97招

處理---洗、切、準備共69招

料理---各種料理重點（蒸、煮、炒、炸、燴、烤...）、調味、訣竅TIPS共67招

如何吃出健康共42招

應用菜餚30道詳細示範加裝「霧面書套」，不沾灰塵手紋，不怕水耐油煙，好翻耐用！

廚房一點訣，輕鬆享用美味海鮮料理

餐館裡的三杯花枝鮮嫩彈牙，自己炒的怎麼像嚼橡皮筋？酒席上的清蒸魚鮮亮飽滿，在家費功夫蒸的為何會皮黏盤下不來？膏黃肉美的大閘蟹如何挑選？為什麼蝦仁最好自己剝？如何才能保持蝦仁鮮脆可口？...海鮮最重要的除了新鮮，就是如何在料理過程中“保鮮”。許多製作上的小小訣竅，可以讓尚青海鮮的美味完整呈現，廚房一點訣其實非常簡單易懂，但不說您永遠都不知道，只要瞭解就能夠讓下廚更輕鬆、美味海鮮更事半功倍。

「大廚私房秘訣800招」繼反應熱烈廣受好評的「肉類篇」後，推出第二本「海鮮篇」。囊括各式魚、蝦類；花枝/透抽/魷魚...等頭足類；文蛤/扇貝/九孔/3海螺...等貝螺類；蟹類以及乾貨處理，全都是捧著金飯碗大廚們的私房秘訣！

275種各式魚蝦貝蟹類的基礎情報，實用的料理百科！

本書詳細的介紹了各式魚蝦貝蟹類的必學275種絕招，並依序區分為：

（一）採買：選購、保存、衛生

（二）處理：洗、切、準備

（三）料理：各種料理重點（蒸、煮、炒、炸、燴、烤...）、調味、訣竅TIPS

（四）如何吃出健康

（五）應用菜餚30道示範。不僅全彩印刷，更附有詳盡的步驟圖，讓您一看就懂；加附的應用菜餚，更可做您牛刀小試的範例，不論是廚房新手或百戰煮婦（夫），一本在手絕對是每個廚房必備的實用料理百科！

《大廚私房秘訣800招 - 海鮮篇》

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