

<<贝太厨房《滋味悠久》>>

图书基本信息

书名：<<贝太厨房《滋味悠久》>>

13位ISBN编号：9787500087106

10位ISBN编号：7500087101

出版时间：2012-1

出版时间：中国大百科全书出版社

作者：任芸丽 编

页数：192

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>

<<贝太厨房《滋味悠久》>>

内容概要

七种让你大展身手的厨房技法，八种代代相传的传统吃食，七种具有强烈地方色彩的经典小吃，六种腌制的传统美味，集中了《贝太厨房》所搜集的传统饮食技法精粹，值此九周年之际用心呈现，传统的滋味之美。

有了这本书里的诀窍，在自己的厨房里做出种种地道的美食不再是梦想中才能实现的事，煎炒烹炸的要领、让鸡肉更嫩、鱼肉不腥的方法、春饼和凉皮的制作，尽在其中。

《贝太厨房》秉承着亲身试做的原则，每一道菜、每一种技法都有具体的步骤，清晰精美的图示，是值得相伴一生的美食书。

<<贝太厨房《滋味悠久》>>

书籍目录

厨房宝典

原汁原味“灼”出来
基础烹调手法之炒、爆
基础烹调手法之熘、炸
上浆、挂糊点点通

水发技法

嫩肉招

卤味老汤

太婆家常味

筋道手擀面

端午粽飘香

团团圆圆包汤圆

上海菜肉大馄饨

河南卤面的味道

炸春卷

“咬”春饼

拉不断的甜蜜丝

街头巷尾

热火蒸出凉皮来

豆面糕

薄皮多汁小笼包

解馋卤肉饭

广式水晶虾饺

港式萝卜糕

苏式鲜肉月饼

好吃不倦

四川泡菜

腊肉中的浓浓香味

腌雪菜

腌咸蛋

东北酸菜

红彤彤的香肠晾起来

贝太厨房已出版图书介绍

<<贝太厨房《滋味悠久》>>

章节摘录

版权页：插图：

<<贝太厨房《滋味悠久》>>

编辑推荐

《贝太厨房系列:滋味悠久》编辑推荐：滋味是一种深植于脑海的记忆，离家越远牵绊越紧，但外面的饭馆总做不出家的味道。

旧时的滋味是否如此难寻呢？

其实也并非这样。

只是就连简单的一个白灼蔬菜，要做的好吃，也有不为人知的诀窍。

有什么细节能让白灼的食材保持鲜甜的原味，又不至于寡淡，说简单，还真的不简单。

而复杂到像春卷、粽子、虾饺、萝卜糕这样的传统小吃，有了这本书的详细介绍和图解，自己也能够毫不费力地露一手。

《贝太厨房》一直努力在做的，就是用真诚的努力尽量把真实的、传统的、美好的滋味呈现给大家，不但具备美观性和收藏价值，更重要的是，具备高度的可操作性，我们致力于把如何能成功做出传统美味的致胜一步传达给大家，让所有读者都能够按图索骥，亲手做出属于自己的传统美味。

以最完整的步骤详图和文字，带领你学习传承已久的经典烹饪技法，感受从小吃到的传统美味。

<<贝太厨房《滋味悠久》>>

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>