

<<炒饭>>

图书基本信息

书名：<<炒饭>>

13位ISBN编号：9787534427961

10位ISBN编号：7534427967

出版时间：2009-7

出版时间：江苏美术出版社

作者：刘文华

页数：71

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>

## <<炒饭>>

### 内容概要

只要一只锅、一把铲，就能将平淡无奇的食材翻炒出变化无穷、令人赞叹的各式佳肴，这就是中华料理的奇妙之处。

而其中“炒饭”更是老少皆宜、深受大家喜爱的一道色、香、味俱全的简便料理。

锅铲铿锵的节奏、不时窜出的烟雾香气，伴随在锅中不断跳跃、翻滚的米粒……在如此的淬炼之下，白米饭与其他食材融为一体，摇身一变成为粒粒晶亮分明、喷香诱人略带烟火味的金黄炒饭，满足了许多人的胃和心。

所谓好吃的炒饭不仅要米饭粒粒分明不互黏结块，口感更要香韧带劲不湿软，且炒料要均匀包裹米饭使之散发光泽飘香诱人。

因此本书特别从炒饭的选米、洗米、煮饭、翻炒的技巧到各种食材搭配共三十余种炒饭，皆用详细的彩图步骤介绍，使您在家中也能轻易地炒出具有专业水准的美味炒饭。

另外，本书的分量标示皆为一份的分量，若要增量请一份一份分别炒，如此才能炒出粒粒晶亮分明的完美炒饭。

一道料理是否美味，主要取决于是否“用心”。

其实只要注意一些细节便能做出与众不同且令人感动的料理，希望借由本书能使您做出令人露出满足微笑且赞不绝口的绝佳炒饭！

## <<炒饭>>

### 作者简介

刘文华，1964年生，自1984年始，从事烹饪专业工作已有16年，其间曾先后得到上海烹饪界多位著名老前辈的指导传授。

1986年毕业于上海市饮食服务学校。

1992年毕业于四川烹饪专科学校，对四川菜系有一定程度的了解与熟知。

1993年获第三届全国烹饪大赛冷菜、热菜金奖。

1995年获第

<<炒饭>>

书籍目录

1 米的选择2 洗米3 煮饭的方法4 蛋炒饭5 扬州炒饭6 咸肉菜炒饭7 扬州什锦炒饭8 泰酱鳕鱼蛋炒饭9 咸鱼鸡粒蛋炒饭10 猕猴桃三文鱼炒饭 11 三文鱼炒饭12 虾仁牛肉蛋炒饭13 翡翠滑菇蛋炒饭14 扬州风鹅菜炒饭15 酱油肉菜炒菜16 咖啡炒饭17 叉烧炒饭18 洋葱牛肉炒饭

<<炒饭>>

章节摘录

插图：

<<炒饭>>

编辑推荐

《炒饭》：一口锅，一把铲，轻松炒出30余种粒粒晶亮、喷香诱人的美味炒饭。

<<炒饭>>

#### 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>