

<<做菜好吃的秘密>>

图书基本信息

书名：<<做菜好吃的秘密>>

13位ISBN编号：9787811176513

10位ISBN编号：7811176513

出版时间：2009-9

出版时间：中国农业大学出版社

作者：程安琪

页数：161

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>

<<做菜好吃的秘密>>

前言

我们在烹调时，除了一些基本调味料如酱油、麻油、醋、盐、糖之外，还有一些酱料也是经常用到的，例如蚝油、番茄酱、芝麻酱、沙茶酱、辣豆瓣酱、梅酱……，当然，除了中式的酱料外，南洋风味的、日本风味的、韩国式的，甚至西式的酱料也很多，每当逛超市时，总是令我眼花缭乱。

其实在这么多的酱料中，真正能由一种酱料就变化出许多菜式的并不多，常常会东买一瓶尝尝、西买一瓶试试，就放了一大堆的瓶瓶罐罐在冰箱中，弃之可惜，却不会常常用到。

我从二十多年的烹饪教学经验中得知，越是轻松、简单就能做出来的菜，就越受大家的喜爱，现成的酱料已经有基本的味型，搭配不同的食材，就可以变出不同的菜式，因此我特别挑选了9种常用的酱料编辑了这本食谱。

这些酱料都具有独特的风味，各有特色，怎么利用它们轻松做出好吃的菜才是最重要的。

这些酱料是大家耳熟能详、又能轻易就可以买到的，但也正因为它们的普遍，因此品牌很多，每个品牌都有一些差别，用之前要先尝一下它的味道，例如甜面酱、蚝油、xo酱、沙茶酱的咸度，芝麻酱、甜面酱的浓度，都可以自己再做调整。

用现成可以买到的方便酱料，以轻松、简单的调理方式，变化出好菜上桌，希望能带给读者朋友更多美食的选择。

<<做菜好吃的秘密>>

内容概要

蚝油、番茄酱、咖喱、沙茶酱、芝麻酱、甜面酱、豆瓣酱、辣豆瓣酱、XO酱…… 都是大家耳熟能详，又很轻易就可以买到的。
使用这些有基本味型的酱料，再搭配不同食材，就可以变化出许多简单、够味的菜式，发挥我们的创意，变幻出无了发美味！

<<做菜好吃的秘密>>

作者简介

程安琪，大学毕业后即跟随母亲学习烹饪，已有26年的烹饪教学经验，主持电视烹饪教学节目多年，曾主持台视“傅培梅时间”、“美食大师”，太阳卫视“读卖中国菜”，新加坡电视“名家厨房”，国宝卫视“国宝美食”等烹饪节目，亲切认真的教学、仔细的解说受到许多观众的喜爱。

<<做菜好吃的秘密>>

书籍目录

蚝油 蚝油鸡腿 花菇滑鸡球 蚝油牛肉 双椒牛柳 葱爆小里脊 蚝汁腐皮卷 烩三丁 蚝油爆田
鸡腿 蚝油鲍片 蚝油熘鱼片 蚝油蒸鲜鱼 三鲜豆腐包 蚝油扒双冬 素烧魔芋 红烧豆腐番茄
酱 茄汁烩鸡翅 咕咾肉 洋葱猪排 红烩牛肉 意式肉酱 茄汁热狗肠 茄汁虾仁 鲜茄烧明虾
糖醋全鱼 鲜果熘鱼条 五味鱿鱼卷 蛋包与鲜茄酱汁 茄汁豆腐角 综合沙拉佐千岛酱汁 糖醋金
元宝咖喱 葡国鸡 炒咖喱鸡姍 马来咖喱鸡 咖喱肉酱 四喜滑肉片 咖喱烧小排 炸猪排咖喱
名厨咖喱牛肉 咖喱鱼片 泰国咖喱虾 咖喱薯球 咖喱(火局)海鲜 嘶喱粉丝餐 香煎咖喱肉酱
卷 香芋蔬果咖喱沙茶酱 沙茶炒鸡丁 沙茶拌鸡块 炆沙茶鸡丝 沙茶烤肉串 沙茶牛肉炒蒜薹
沙茶炒饭 沙茶拌牛筋 沙茶花枝片 爆双鱿卷 沙茶干烹虾 沙茶拌肉片 沙茶拌海鲜 沙茶海
带结 沙茶豆腐角 沙茶牛肉芝麻酱甜面酱豆瓣酱辣豆瓣酱XO酱

<<做菜好吃的秘密>>

章节摘录

插图：

<<做菜好吃的秘密>>

编辑推荐

《做菜好吃的秘密;九种方便酱料》：用现成可以买到的方便酱料，以轻松、简单的调理方式，变化出好菜上桌。

<<做菜好吃的秘密>>

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>