

<<蛋之味>>

图书基本信息

书名：<<蛋之味>>

13位ISBN编号：9789575654610

10位ISBN编号：9575654617

出版时间：2001-9-15

出版人：台視文化事業股份有限公司

作者：蔡坤展

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>

## <<蛋之味>>

### 内容概要

煎荷包蛋 - - 幾乎是新手入廚必學的第一道菜！

蛋，不論是簡簡單單獨自烹調，或與其他食材一同料理，都美味無比！

就是與人們如此關係密，蛋的營養、選購 & 存放，偏偏是最容易教人輕忽，往往弄得蛋變質而不自知！

本書特將坊間常見的蛋品 & 蛋的加工品一字排開，透過精美詳盡的圖文詳介家用蛋品的各種實用常識，進而由名廚示範逾40道極其家常的蛋類好菜！

不論是滷蛋、煮蛋、煎蛋、蒸蛋、滑蛋、炒蛋.....您都能快手輕鬆做、家人食得營養安全又開心！

內容大要：

蛋說：

全方位的營養、全民皆愛的美味

蛋蛋家族 / 選購 & 存放 / 蛋的加工品

蛋的料理：

基本料理 = 白煮蛋 / 滷蛋 / 茶葉蛋 / 溫泉蛋 / 太陽蛋 / 荷包蛋 / 炒蛋 / 煎蛋 / 蒸蛋 / 蛋皮

生蛋黃料理 = 蛋黃拌飯 / 陽春映雪

鹹蛋的變化 = 鹹蛋苦瓜 / 蛋黃小卷 / 蛋黃蒸肉

皮蛋的變化 = 松花大蝦 / 皮蛋肉粥

鹹蛋VS皮蛋 = 金銀莧菜

蛋皮的變化 = 蛋包飯 / 蛋衣河鰻 / 石榴蛋包煎煎蛋 = 菜脯煎蛋 / 玉子燒 / 鍋貼鵪黃 / 煎肉條蛋

炒炒蛋 = 桂花肥螞 / 蛋炒飯 / 滑蛋蟹絲 / 番茄炒蛋

煮煮蛋 = 蝦仁水煮蛋包 / 番茄蛋花湯 / 鰻魚蛋羹 / 雪花奶黃                      炸炸蛋 = 鳳還巢 / 蛋泡蘿蔔

烤烤蛋 = 烤蛋布丁 / 魚漿蛋糕                      蒸蒸蛋 = 元旦大蝦 / 蘭花鵪蛋 / 昆布蒸蛋 / 杏汁燉蛋 / 茶碗蒸蛋 / 射日湯衣                      蛋白的料理 = 白雪雞 / 翡翠蛋 / 瓊山豆腐

<<蛋之味>>

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>