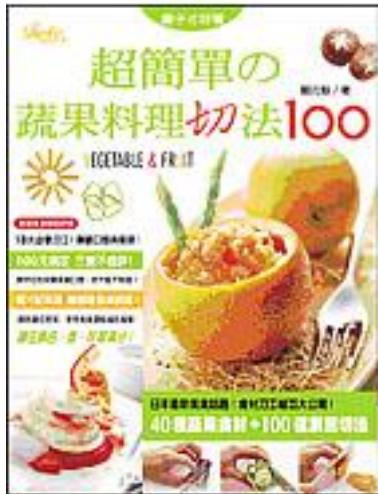


超簡單蔬果料理切法100



[超簡單蔬果料理切法100_下载链接1](#)

著者:鄭元魁

出版者:台灣廣廈

出版时间:2004年10月06日

装帧:

isbn:9789861300238

台灣食譜出版業界中，第一本以『刀功』作主題，介紹哪種食材配上哪種切法？做出來的菜餚口感與外型均佳的美味料理。

一般人多憑直覺來切割烹飪的材料，認為刀工差一點，頂多試菜色看起來不美觀罷了。其實專業的刀工不僅講究技巧，也要參酌需要，以達到美觀，並增加食物美味和口感的目的。

本書以詳實的刀工步驟圖為主，配合上詳實的文字介紹，以清爽的版面設計呈現出各種專業而巧妙的烹飪刀法，易懂易學，絕對是一本獨特而實用的烹飪工具書。

另外提供多項食材處理時的疑問解答，例如番茄的外皮如何撥除才能不傷到果肉？茄子如何過油材不會破壞原有的口感？……許多在烹調美食時我們不注意，但是卻是美味關鍵的小錦囊，作者將以多年來烹調美食的寶貴經驗，一一在書中為讀者詳細解說並提供小秘訣，保證讓你製作出來的菜餚，就像食譜書中一樣的好看、好吃！

作者介绍:

鄭元魁

經歷: 法樂琪法式料理 · 淡水紅樓複合式古蹟餐廳 · 廚魁餐飲工作室

目录:

[超簡單蔬果料理切法100 下载链接1](#)

标签

评论

[超簡單蔬果料理切法100 下载链接1](#)

书评

[超簡單蔬果料理切法100 下载链接1](#)