

烤箱總動員



[烤箱總動員 下載链接1](#)

著者:葉承欽

出版者:二魚

出版时间:20050307

装帧:

isbn:9789867642950

照顧健康、美味的極致烤箱料理用烤箱作菜省時方便，只要將材料處理好，確認烘烤時間及溫度即可，完全不必煩惱火候、烹調技法...等問題，也不會有油煙的困擾，食材經過適當處理及烘烤後，更能去除多餘油脂，完全保留原汁原味，十分符合健康概念；依蔬菜、肉品的不同特性，烤出多汁、酥脆、甜美的好味道。無論使用烤麵包的小烤箱、或是可調溫度及上下火的大烤箱，本書要發掘烤箱的料理潛能，幫您節省作菜空間及時間，讓下廚更方便有效率。

【本書特色】

- 1.首先介紹烤箱的烘烤特性、保養要領，教您善用烤箱作料理。
- 2.烤箱作菜可精可簡，示範5種萬用基本醬汁，隨時拿取食材、抹上醬料、放進烤箱，立即上菜。
- 3.食譜作法以可調溫烤箱為主，詳細列出烘烤時間及溫度，並加註改用小烤箱製作的變化方式。

4.食譜設計以簡單家常的西式料理為主軸，以肉類、海鮮、蔬菜、甜點分篇章，讓讀者學會各式材料的烘烤秘訣，依用餐需求任意搭配菜色，烤箱饗宴一次滿足。

5.食譜中穿插有應用料理，當菜色吃不完或想多一點變化時，作者教您巧手一變，將烤好的料理作成另一道美味。

作者介绍:

葉承欽

現任

台北華泰王子大飯店西餐行政主廚

台北市政府勞工局職業訓練中心兼任講師經歷

台北西華飯店歐風小館

台北凱悅飯店Ziga Zaga義大利餐廳

台北遠東飯店馬可波羅義大利餐廳

台北華國洲際飯店Tango Grill餐廳副主廚

台北華國洲際飯店日安咖啡廳暨宴會廳主廚

太平洋立德旅館事業顧問公司行政主廚

太平洋溫泉會館餐飲部總監相關資歷

中餐乙級技術士檢定合格

西餐技術士檢定合格

中華民國勞工教育推廣協會主辦之21世紀組織人力再造新方向研習考評合格

餐飲業H.A.C.C.P.系統實務合格

台北市天母職訓中心餐飲服務科兼任講師

行政院勞委會能力本位教材撰寫委員

目录:

[烤箱總動員 下載链接1](#)

标签

评论

[烤箱總動員 下载链接1](#)

书评

[烤箱總動員 下载链接1](#)