

# 大廚私房秘訣800招—蛋蔬乾貨篇



[大廚私房秘訣800招—蛋蔬乾貨篇 下载链接1](#)

著者:朱秋樺

出版者:出版菊

出版时间:20050404

装帧:

isbn:9789570452648

美味魔法一點靈！讓下廚更輕鬆的獨家絕招！

542種蛋、蔬菜、乾貨食材的基礎情報，

廚房新手或百戰煮婦，都實用的料理百科！

廚房必備實用百科---大廚們獨家秘訣542招！◎採買---選購、保存、衛生共335招

◎料理---各種料理重點（蒸、煮、炒、炸、燴烤…）調味、訣竅TIPS共96招

◎處理---洗、切、準備共91招

◎如何吃出健康共20招

◎應用菜餚50道詳細示範加裝「霧面書套」，不沾灰塵手紋，不怕水耐油煙，好翻耐用！

## 「蛋、蔬菜、乾貨」選購料理私房秘訣！

為什麼外面茶碗蒸嫩滑軟、自家蒸的孔洞如月球表面？紅殼蛋比白殼蛋營養？如何完整製作荷包蛋不會破？怎麼泡發出膠質豐富、Q彈有勁的海參？乾貨怎麼選才物有所值、不會變成冤大頭？怎麼挑選新鮮無老筋的絲瓜？蔬菜汆燙水溫、過油油溫如何掌握？各種食材切法訣竅…「蛋、蔬菜、乾貨」是廚房中最常用的食材，小至香菇、蝦米，大到鮑魚、蠔乾，許多挑選製作上的小小TIPS，可以讓蛋、蔬菜、乾貨的食材美味完整呈現，廚房一點訣其實非常簡單易懂，但不說您永遠都不知道，只要瞭解就能夠讓下廚更輕鬆、美味食材更事半功倍。

「大廚私房秘訣800招」繼反應熱烈廣受好評的「肉類篇」、「海鮮篇」後，推出第三本。囊括各式蛋、蔬菜及乾貨選購、處理、料理祕訣，全都是市場中、廚房裡最實用且需要的知識與內容！

附加50道應用菜餚，牛刀小試的最佳範例

詳細的介紹了各式蛋、蔬菜及乾貨的必學各種絕招，並依序區分為：

- (一) 採買：選購、保存、衛生
- (二) 處理：洗、切、準備
- (三) 料理：各種料理重點（蒸、煮、炒、炸、燴、烤…）、調味、訣竅TIPS
- (四) 如何吃出健康

(五) 應用菜餚50道示範。不僅全彩印刷，更附有詳盡的步驟圖，讓您一看就懂；附加的應用菜餚，更可做您牛刀小試的範例，貼心的加裝「霧面書套」，不沾灰塵手紋、不怕水耐油煙，好翻耐用！不論是廚房新手或百戰煮婦（夫），一本在手絕對是每個廚房必備的實用料理百科！

作者介绍:

目录:

[大廚私房秘訣800招一蛋蔬乾貨篇 下载链接1](#)

标签

评论

[大厨私房秘訣800 招一蛋蔬乾貨篇 下载链接1](#)

书评

[大厨私房秘訣800 招一蛋蔬乾貨篇 下载链接1](#)