

大廚私房秘訣800 招一海鮮篇



[大廚私房秘訣800 招一海鮮篇_下载链接1](#)

著者:朱秋樺

出版者:出版菊

出版时间:20041011

装帧:

isbn:9789570452600

美味魔法一點靈！讓下廚更輕鬆的獨家絕招！

275種各式魚蝦貝蟹的基礎情報，

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275招！

採買---選購、保存、衛生共97招

處理---洗、切、準備共69招

料理---各種料理重點（蒸、煮、炒、炸、燴、烤…）、調味、訣竅TIPS共67招

如何吃出健康共42招

應用菜餚30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！

廚房一點訣，輕鬆享用美味海鮮料理

餐館裡的三杯花枝鮮嫩彈牙，自己炒的怎麼像嚼橡皮筋？酒席上的清蒸魚鮮亮飽滿，在家費功夫蒸的為何會皮黏盤下不來？膏黃肉美的大閘蟹如何挑選？為什麼蝦仁最好自己剝？如何才能保持蝦仁鮮脆可口？…海鮮最重要的除了新鮮，就是如何在料理過程中“保鮮”。許多製作上的小小訣竅，可以讓尚青海鮮的美味完整呈現，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、美味海鮮更事半功倍。

「大廚私房秘訣800招」繼反應熱烈廣受好評的「肉類篇」後，推出第二本「海鮮篇」。囊括各式魚、蝦類；花枝/透抽/魷魚…等頭足類；文蛤／扇貝／九孔／3 海螺…等貝螺類；蟹類以及乾貨處理，全都是捧著金飯碗大廚們的私房秘訣！

275種各式魚蝦貝蟹類的基礎情報，實用的料理百科！

本書詳細的介紹了各式魚蝦貝蟹類的必學275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30道示範。不僅全彩印刷，更附有詳盡的步驟圖，讓您一看就懂；加附的應用菜餚，更可做您牛刀小試的範例，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－海鮮篇_下载链接1](#)

标签

评论

[大廚私房秘訣800 招一海鮮篇 下载链接1](#)

书评

[大廚私房秘訣800 招一海鮮篇 下载链接1](#)