

無蟹可及



[無蟹可及 下载链接1](#)

著者:潘宏基

出版者:橘子

出版时间:20041001

装帧:

isbn:9789867997487

又到了秋高氣爽，蟹肉甜美的季節，大多數的人都愛吃蟹，但大都不會料理蟹，通常在海鮮餐廳吃蟹，又缺少變化，想要吃到特殊的螃蟹料理，則必須前往一些大飯店才吃的到，但所費不貲，令人咋舌。許多人也會透過郵購、網路或量販店去購買螃蟹，但卻因為在處理上或料理上的不熟悉，而無法充分發揮其美味，很多人因此而不再自己料理蟹。本書將帶領我們進入這盔甲內部的神祕境界，從蟹的認識、挑選、處理到搭配食材的介紹，最後引領您做出一道道媲美大飯店的精美料理，讓您在家也可充分享受螃蟹的美味，甚至請朋友來家中，來一桌螃蟹大餐也難不倒你。

菜單：旭蟹：銀包旭蟹、糖醋旭蟹、冬菇悶旭蟹…；紅蟳：桂花紅蟳、冬瓜蟳湯、干扁蟳腿…；青蟹：換衣脫錦蟳、溜黃青蟹、油焗青蟹…；三點蟹：鼓椒炒三點蟹、XO醬炒三點蟹、酸辣三點蟹…；花蟹：花蟹粉絲煲、蒜泥蒸花蟹、魚香焗花蟹…；花腳蟹：百果燒花腳蟹、蘋果炒花腳蟹、紅糟燒花腳蟹…；白蟹：金沙白蟹、溜蟹黃、水果蟹肉捲…等，一次給您78道無懈可擊的螃蟹料理。

作者介绍:

潘宏基

苗栗縣中華餐飲交流協會一台北發起人。中國餐飲學會一理事。中國廚師考照培訓中心一講師、教師。中國餐飲學會廚藝中心一廚藝推廣委員。

1993年，第一屆中國烹任技藝世界交流展示大會、市政府頒發社會局獎。

1993年，台北中華美食展，熱食組銀牌。

1993年，台北中華美食展，蔬菜雕組銀牌。

1994年，馬來西亞烹飪大觀；世界國烹飪姑蘇金杯一金牌。

1995年，大陸杭州，海峽兩岸技術研討交流會，台灣菜廚藝精英獎。

目录：

[無蟹可及 下载链接1](#)

标签

评论

[無蟹可及 下载链接1](#)

书评

[無蟹可及 下载链接1](#)