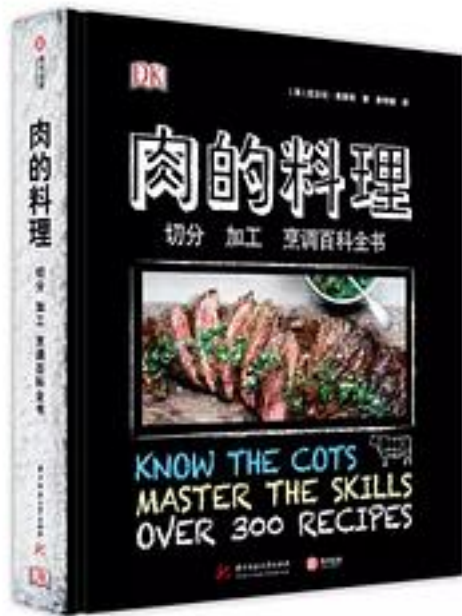


肉的料理



[肉的料理_下载链接1_](#)

著者:[英] 尼古拉·弗莱彻

出版者:华中科技大学出版社

出版时间:2018-12-1

装帧:精装

isbn:9787568045155

肉类是人们日常食用比较频繁的一种菜肴材料，价格的优势和味道的丰富，使其经常出现在人们的餐桌上。但是各种肉类的特点及营养成分的差异，导致肉类的烹饪方法也大不相同，当然有些肉类的烹饪方式选择不当，还可能会对人体造成危害。

本书作者结合烹饪专家意见，网罗超过300种的肉类食谱。不管您嗜肉还是不嗜肉，相信总有一款食谱会打动您！通过阅读本书，您可以从头到尾学习烹饪肉类的所有知识。您可以尝试一些高级的肉类食谱，如堪称西餐经典代表的牛尾汤，或者烘烤整只火鸡；您也可以学习到肉类的基础处理方法，例如如何制作新鲜香肠等。猪肉、羊肉、牛肉，家禽、野味甚至内脏，所有令人垂涎的肉类都可以在本书中看到，

每份食谱包括烹饪时间和温度，以确保您获得完美的味道。为了帮助您创造美味的肉类菜肴，本书还设有一个独特的“如何屠宰”部分，选取了那些可以在家中轻松屠宰的小型家畜，教您如何获得新鲜的肉类食材。

本书是帮助您准备和烹制美味肉类的完美教科书，是专属于您的肉类烹饪指南。

作者介绍:

尼古拉·弗莱彻（Nichola Fletcher）与丈夫一同开办了英国一家鹿肉农场，并出版过数本关于肉类的专著。她曾任《金融时报》与《美食》杂志的撰稿人，并且参与了DK出版社多本美食类图书的撰写工作。

目录: 前言
肉类知识
肉很重要
向肉店提问
肉味至上
刀的故事
处理生肉
让味道渗透
热熏法
慢煮主义
速度与激情
烤肉
调配酱汁
味道搭配
多种烹饪，减少浪费
禽肉切割法
分割肉块
烹饪表格
食谱精选
家禽
家禽简介
家禽分割肉
腌制禽肉
禽肉去骨
净膛禽肉
禽肉食谱
猪肉
猪肉简介
分割猪肉
培根和火腿
腌制和风干香肠
制作烤乳猪
猪肉食谱
牛肉和小牛肉
牛肉简介
分割牛肉
小牛肉，水牛和北美野牛切块
腌制牛肉
制作咸牛肉

制作五香烟熏牛肉
牛肉和小牛肉食谱
羔羊和山羊
羊肉简介
绵羊分割肉和山羊分割肉
腌制羔羊肉和山羊肉
蝴蝶腿排
法式剔羊排
羊肉食谱
野味
野味简介
皮毛类野味动物分割肉
羽毛类野味分割肉
野味腌制肉
让野味肉保持湿润
分割兔肉
野味食谱
脏器肉
脏器肉简介
脏器肉—内脏
脏器肉—其他部位
腌制内脏
脏器肉的处理
制作黑布丁
脏器肉食谱
家庭宰制
家庭宰制简介
猪、羔羊和小型鹿
牛和大型鹿
给野禽去毛
给小型野禽剥皮
香肠的准备和制作
索引
致谢
· · · · · (收起)

[肉的料理_下载链接1_](#)

标签

- 烹饪
- 食物
- 饮食

美食

2018

评论

好用

翻完了，确实实用性没有特别强，感觉就是很多菜谱的集合，然后把菜谱分了类，哪些菜谱是属于禽类，哪些菜谱属于牛肉这样

非常不错的肉类料理大全，有介绍各类动物肉的不同位置适合的烹饪方法。肉食者可以读一读

啊我在当当旗舰店写的评价竟然无法复制，太长了不想重打，一句话总结：不值得买来看，内容很浅且很多小错误不走心，翻译也不太好。

[肉的料理_下载链接1_](#)

书评

[肉的料理_下载链接1_](#)