

料理先修班



[料理先修班_下载链接1](#)

著者:呂哲維

出版者:台視文化

出版时间:2007/01/13

装帧:

isbn:9789575658090

洗手做羹湯是美好生活中不可缺少的一環，不僅是滿足食欲，也是一種生活品味。然而食材有千百種，料理方式更是變化萬千，即使照著名師的食譜一步一步做，也難免會有這裡突槌，那裡出錯的情形發生。

本書列出了最常用的蛋、豆製品、海鮮、蔬菜、肉類和主食食材，並將最常使用的刀法、調味、烹調手法一一加以剖析，點出其中訣竅，避免一般人料理時容易發生的錯誤。對於廚房的新鮮人而言，本書是入門的最佳工具書；而對常做菜、但卻不得竅門的讀者

而言，本書也能提供做好菜的訣竅，一解料理上的迷思。

放下「做菜很難」的想法，和身旁重要的人一起分享料理的美味關係吧！

※本書目錄

◎料理先修，菜色加分，幸福上桌

◎洗手做羹湯的準備

烹調蛋類和豆製品的YES & NO

＊蛋

水煮蛋

荷包蛋

鮮蝦茶碗蒸

＊豆腐

香煎豆腐

黃金炸豆腐

滷豆腐

＊紅豆

紅豆湯

烹調海鮮的YES & NO

＊魚

乾煎肉鯽魚

香檸鱈魚

鹹冬瓜樹子蒸魚

乾燒魚頭

鮮魚清湯

時蔬炒魚片

椒鹽魚塊．魚乾花生

＊蝦

紹興醉蝦

蒜香燒蝦

茶香蝦仁

蒜辣蝦球

糖醋蝦球

＊蟹

薑醋花蟹

宮保蟹鉗肉

＊貝類

九孔沙拉

蔭豉鮮蚶

＊鎖管

五味軟絲

客家小炒

烹調蔬果的YES & NO

＊葉菜類

白菜滷

櫻花蝦炒高麗菜

家常泡菜

＊綠色葉菜

炒空心菜

莧菜魷魚羹

麻油川七

＊根莖類

淮杞煲排骨

咖哩燒洋芋

涼拌雙筍

＊瓜果類

小魚乾炒苦瓜

絲瓜蛤蜊

涼拌茄子

三杯杏鮑菇

蜜汁素鱈

烹調肉類的YES & NO

＊梅花肉、里肌肉、排骨

藍帶豬排

魚香肉絲

蒜泥白肉

滑蛋肉片

菠蘿肉丁

紅燒排骨

粉蒸排骨

＊內藏

麻辣腰花

蔥串大腸

＊絞肉

蒸老虎丸子

飄香肉燥

＊雞肉

雞絲四季豆

乾煎鳳片

醬爆雞丁

蔥油淋雞

橙汁雞翅

下水湯

＊牛、羊肉

芥藍牛肉

啤酒燉牛肉

香芹炒毛肚

水梨羊肉湯

烹調主食類的YES&NO

＊米

蝦仁炒飯

廣東粥

虱目魚粥

＊麵

肉絲炒麵

擔仔麵

＊米粉、冬粉

素料炒米粉

雙鮮冬粉

水餃

鹹湯圓

作者介绍:

呂哲維

親切、幽默、隨和，具有金牛座獨特美感的年輕教師，擁有一雙烹調的巧手及非凡的創意，將料理視為一種藝術，與各式的食材為伍，靠著不斷學習的熱忱與活力，創造出道道美味佳餚。

從職校開始學習餐飲的他，曾獲許多獎項，現在成為指導學生餐飲技能的老師，總總的學習、努力與付出，盼與更多人分享。

現任：

南榮技術學院餐旅管理系兼任講師級專技人員

國立台中高農餐飲科教師

嘉義縣萬能工商餐飲科教師

學歷：

國立高雄餐旅學院中餐廚藝系畢業

曾獲獎項：

2003台北中華美食展校園傳承組金鼎獎

2002國際四屆中國烹飪世界大賽個人組冷菜拼盤類組特級金牌獎

2001台北中華美食展校園傳承靜態示賽金鼎獎

著有：

《懶人鍋煮易》

《超簡單小烤箱料理》

目录:

[料理先修班_下载链接1](#)

标签

评论

[料理先修班_下载链接1](#)

书评

[料理先修班 下载链接1](#)