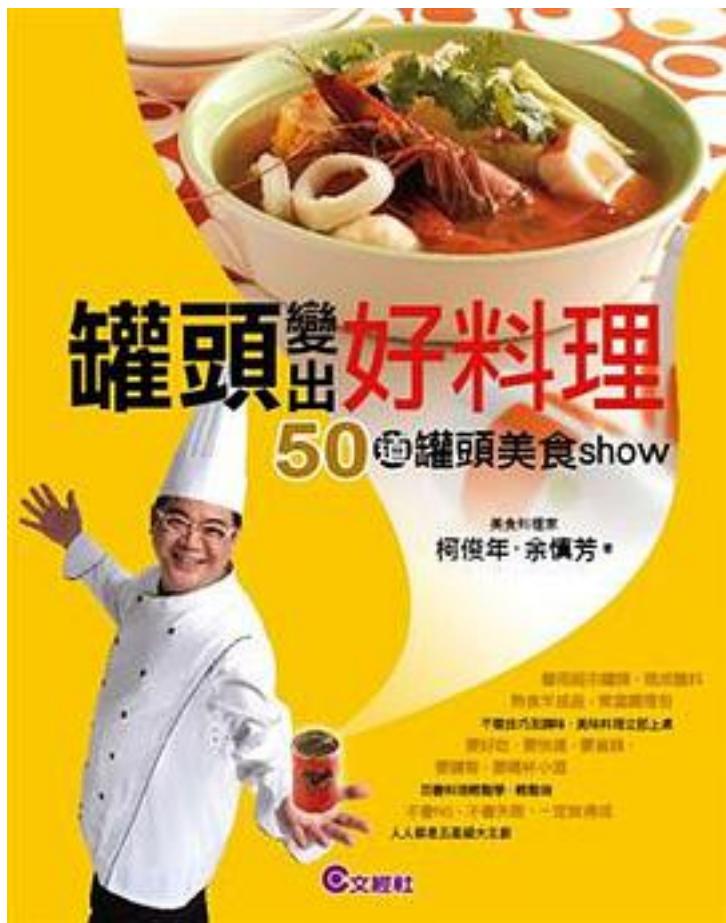


罐頭變出好料理



[罐頭變出好料理 下载链接1](#)

著者:柯俊年

出版者:文經出版社有限公司

出版时间:2007

装帧:平裝

isbn:9789576635243

◎善用超市罐頭、現成醬料、熟食半成品、常溫調理包一不需技巧及調味，美味料理立即上桌

◎要好吃，要快速，要省錢，要請客，要喝杯小酒一百變料理輕鬆學，輕鬆做

◎不會NG、不會失敗、一定做得成一人都是五星級大主廚

人人都可以是大廚師

一道料理的組成元素是「食材」、「調味」以及「烹飪方式」。想做出令人滿意的美食佳餚，這三大元素往往不可或缺，但是對於不善烹飪或忙碌的上班族而言，挑選食材、調製醬汁、研究烹飪手法似乎是不可能的任務。

其實只要善用超市販售的罐頭、現成醬料、熟食以及常溫調理包，加上一、二樣的食材，不需特別的烹調技巧及調味，簡易、快速又美味的料理就能立即上桌，令人滿意的程度甚至媲美五星級飯店！

本書將所有菜色依「罐頭」、「超市半成品&特殊醬料」、「常溫調理包」分成三大單元，精選50道易學易做的家常菜。每一種食材都可以在超市或雜貨店就買得到，每一道菜的做法都非常簡單，任何會拿鍋鏟的人都能做得成功。只要短短3—5分鐘，就能做出一道道宛如宴客菜一般的精緻料理。

想要好吃，想要快速，想要省錢，想要請客，想要喝杯小酒，想要準備年夜飯，這本書可以滿足你的需求。沒有廚藝的料理新鮮人、都會新嫁娘、忙碌的上班族或家庭主婦們，這本書是你最佳的教戰手冊。不會NG，不會失敗，用罐頭就能做出五星級的美味料理。

作者介绍:

柯俊年

1965年生。台北艋舺長大的正宗O型獅子座。曾經經營台菜小吃和日式燒肉店，經常為各大報紙、雜誌、網路媒體寫美食料理專欄，著有近30本食譜。為目前國內電視媒體曝光量最高的美食料理示範老師。現任：電視美食節目烹飪示範老師、各報章雜誌飲食專欄示範名師。「大安工研」、「大成長城」、「味之素」、「味王」、「康寶」等知名企業，擔任產品顧問及研發工作。「CAS優良農產品發展協會」、「廈門旅校」及農會、餐飲學校、企業公司、社團等機構，擔任講師。曾任：台北中華美食展主題展館副召集人台大醫院營養部治療飲食廚師。

余慎芳

學歷：國立高雄餐旅管理學校西餐廚藝系。

經歷：希爾頓飯店西廚廚師（現凱撒飯店）。西華飯店西廚廚師（小西華CARARA餐廳）。統一星巴克店經理。穀保家商餐飲管理科西餐技術講師。豫章商工餐飲管理科中西餐技術講師。

目录:

[罐頭變出好料理 下载链接1](#)

标签

美食

柯俊年

评论

[罐頭變出好料理 下载链接1](#)

书评

[罐頭變出好料理 下载链接1](#)