

炒饭



[炒饭 下载链接1](#)

著者:刘文华

出版者:江苏美术出版社

出版时间:2009-7

装帧:平装

isbn:9787534427961

《炒饭》讲述了：只要一只锅、一把铲，就能将平淡无奇的食材翻炒出变化无穷、令人赞叹的各式佳肴，这就是中华料理的奇妙之处。而其中“炒饭”更是老少皆宜、深受大家喜爱的一道色、香、味俱全的简便料理。锅铲铿锵的节奏、不时窜出的烟雾香气，伴随在锅中不断跳跃、翻滚的米粒……在此如此的淬炼之下，白米饭与其他食材融为一体，摇身一变成为粒粒晶亮分明、喷香诱人略带烟火味的金黄炒饭，满足了许多人的胃和心。所谓好吃的炒饭不仅要米饭粒粒分明不互黏结块，口感更要香韧带劲不湿软，且炒料要均匀包裹米饭使之散发光泽飘香诱人。因此《炒饭》特别从炒饭的选米、洗米、煮饭、翻炒的技巧到各种食材搭配共三十余种炒饭，皆用详细的彩图步骤介绍，使您在家中也能轻易地炒出具有专业水准的美味炒饭。另外，《炒饭》的分量标示皆为一份的分量，若要增量请一份一份分别炒，如此才能炒出粒粒晶亮分明的完美炒饭。一道料理是否

美味，主要取决于是否“用心”。其实只要注意一些细节便能做出与众不同且令人感动的料理，希望借由《炒饭》能使您做出令人露出满足微笑且赞不绝口的绝佳炒饭！

作者介绍：

刘文华，1964年生，自1984年始，从事烹饪专业工作已有16年，其间曾先后得到上海烹饪界多位著名老前辈的指导传授。1986年毕业于上海市饮食服务学校。1992年毕业于四川烹饪专科学校，对四川菜系有一定程度的了解与熟知。1993年获第三届全国烹饪大赛冷菜、热菜金奖。1995年获第二届世界中国烹饪大赛热菜金奖。尤其在1993年时更获得“全国优秀厨师”之称号。1998年则被评为“高级技师”。现任上海市“中亚饭店”厨师长职务，在集团和饭店安排下，曾先后赴中国香港地区、欧洲等国家和地区展示菜肴，并得到各方好评。

目录: 1米的选择

- 2 洗米
- 3 煮饭的方法
- 4 蛋炒饭
- 5 扬州炒饭
- 6 咸肉菜炒饭
- 7 扬州什锦炒饭
- 8 泰酱鳕鱼蛋炒饭
- 9 咸鱼鸡粒蛋炒饭
- 10 猕猴桃三文鱼炒饭
- 11 三文鱼炒饭
- 12 虾仁牛肉蛋炒饭
- 13 翡翠滑菇蛋炒饭
- 14 扬州风鹅菜炒饭
- 15 酱油肉菜炒饭
- 16 咖啡炒饭
- 17 叉烧炒饭
- 18 洋葱牛肉炒饭
- 19 椒油草菇炒饭
- 20 酱汁蛋炒饭
- 21 豉油鸡汁炒饭
- 22 凤梨肉松炒饭
- 23 榨菜肉丝紫菜炒饭
- 24 香脆五仁炒饭
- 25 川椒牛柳炒饭
- 26 香葱肉松炒饭
- 27 广州炒饭
- 28 鱼松炒饭
- 29 干贝松炒饭
- 30 腊味蛋炒饭
- 31 腊鸡腿炒饭
- 32 鲜虾仁白果蛋炒饭
- 33 红腰豆蛋炒饭
- 34 酸菜银芽蛋炒饭
- 35 椰浆香芋炒饭
- 36 金包银炒饭
- • • • • (收起)

[炒饭](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[炒饭](#) [下载链接1](#)

书评

[炒饭](#) [下载链接1](#)