

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 酱油肉菜炒菜
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](#)