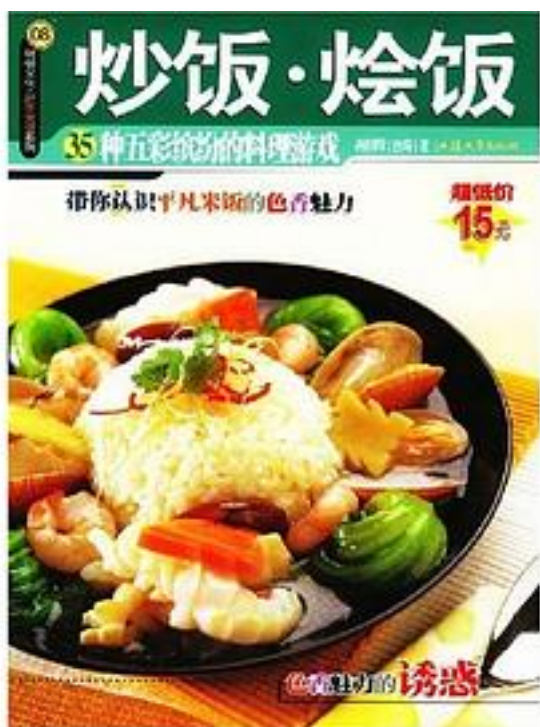


# 经典炒饭烩饭



[经典炒饭烩饭\\_下载链接1](#)

著者:高钢辉

出版者:汕头大学出版社

出版时间:2003年8月第一版

装帧:

isbn:9787501970018

本书内容共分为“呷饭皇帝大、炒饭、烩饭”三大篇章，特别邀请五星级饭店主厨针对每个篇章里除了料理技巧与家常口味外，还有深受大家喜爱的经典口味，如“炒饭篇”、“烩饭篇”中如：传统的三鲜烩饭、咕嚕肉烩饭，极具亚热带热情的南洋椰汁烩饭、浪漫欧洲风情的西班牙海鲜烩饭、热情洋溢的意大利墨鱼饭等。

作者介绍:

高钢辉：拥有中餐烹调乙级证照的师傅，出生于香港，因厨艺精湛，于1986年，被台北葡苑海鲜酒楼挖角聘请来台，目前则是担任台北西华饭店怡园餐厅行政主厨。专精料理之余，对于餐饮管理教学更是不遗余力，现任职于景文技术学院餐饮管理科中餐技术讲师，及杨桃烹饪学校料理讲师。曾出版《美味的鱼浆》、《炒饭·烩饭》、《30种炸鸡秘方曝方》等书。

目录:

[经典炒饭烩饭\\_下载链接1](#)

标签

美食

食谱

烹饪

膳食保健

生活

PDF

生活百科

品味

评论

巧夫难为无米之炊啊

-----

做饭、做菜、煲汤、面食、甜点、糕点等，可以好多花样。。。

-----  
薄薄小书20分钟就翻完了，“烩饭篇”比较有兴趣，因为烩饭比较不会做，但喜欢吃，好好学学。

-----  
最近对做炒饭烩饭相当感兴趣~

-----  
小tips很中肯

-----  
米的做法也可以完全成为一道菜，炒饭给了米另外一种香味，是和各种菜料一起经过火力的热舞。

-----  
[经典炒饭烩饭\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[经典炒饭烩饭\\_下载链接1](#)