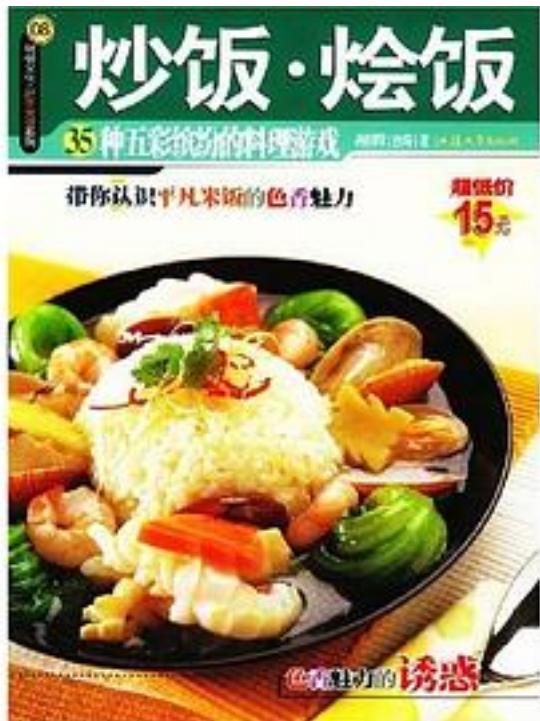


经典炒饭烩饭



[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简单常见的食材设计35道炒饭与烩饭，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、咕噜肉烩饭，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，被台北葡萄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](#)