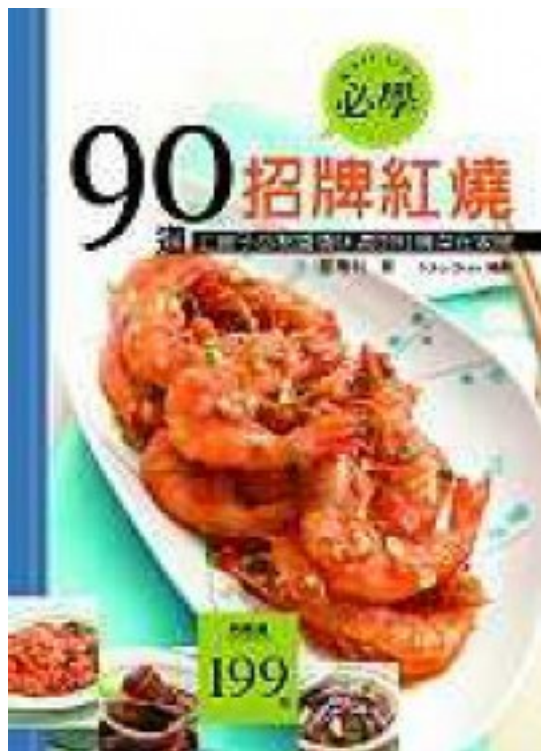


必學！招牌紅燒90道：上館子必點醬香味濃的紅燒菜在家做



[必學！招牌紅燒90道：上館子必點醬香味濃的紅燒菜在家做_下载链接1](#)

著者:蔡萬利

出版者:大鏡

出版时间:2005-9

装帧:

isbn:9789570410471

大家都愛的紅燒料理

梅乾扣肉、五更腸旺、紅燒蹄膀、焗肉、乾燒蝦、客家燜苦瓜、獅子頭、豆瓣燒魚、滷箭筍…越說就越感到饑腸轆轆…。自小飲食習慣了濃郁豆香滋味，這些大家都愛的佳餚，乾燒、醬燒、茄燒、滷…，全都屬於紅燒料理。

紅燒菜餚的色澤讓人食慾大動、醬香令人開味下飯，這本「必學！招牌紅燒90道：上館子必點醬香味濃的紅燒菜在家做」，全是餐廳裡點菜率最高、稱得上主廚招牌菜的一時之選，也是餐桌上少不了的家常美味，現在您也能在家照著書中配方，製作出餐廳級水準的紅燒美味！

零失敗的掌握紅燒料理美味的關鍵

這本「必學！招牌紅燒90道：上館子必點醬香味濃的紅燒菜在家做」內容包括：

必學！39道醬香味濃 開味下飯的肉類紅燒

必備！22道家常實惠 宴客體面的海鮮類紅燒

必嘗！29道實用多變化的蔬菜豆腐類紅燒

為了讓讀者能夠零失敗的掌握紅燒料理美味的關鍵，書中特別收錄了：

◎ 決定美味的基本紅燒材料12種

將主要的辛香料、調味料全部分析。

◎ <濃郁豆香 滴滴精釀---紅燒必備醬油>完整收錄

我們獨有的美味「黑金」---醬油，它不僅是許多遊子行囊裡少不了的私房，更是獲得老外千里朝拜，外銷歐美。什麼是生抽老抽？薄鹽醬油、特級釀造醬油有何分別？什麼菜餚要用什麼醬油？看過就能清楚瞭解。

◎ <平衡鹹味 亮澤增色的調味首選---糖>詳細介紹

糖的種類有多少？細砂、二砂可以替換著用嗎？紅燒適合用哪種糖？將一一為您解惑。

作者介绍:

目录:

[必學！招牌紅燒90道：上館子必點醬香味濃的紅燒菜在家做_下载链接1](#)

标签

食譜

中餐

评论

[必學！招牌紅燒90道：上館子必點醬香味濃的紅燒菜在家做 下载链接1](#)

书评

[必學！招牌紅燒90道：上館子必點醬香味濃的紅燒菜在家做 下载链接1](#)