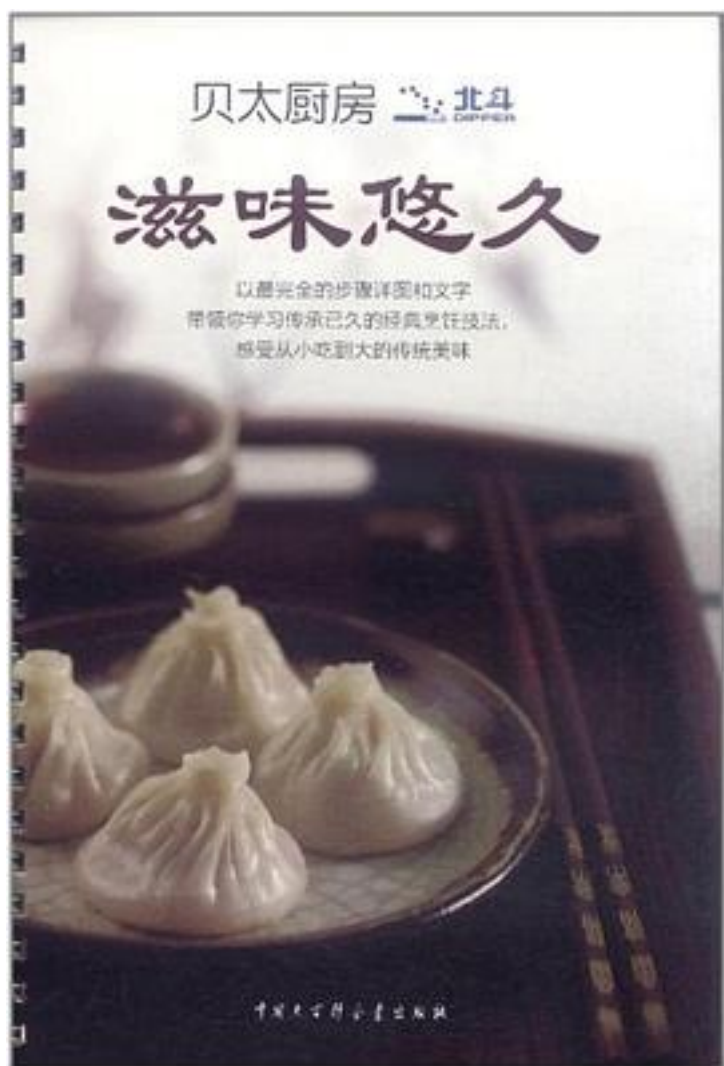


贝太厨房系列



[贝太厨房系列_下载链接1](#)

著者:任芸丽 编

出版者:中国大百科全书出版社

出版时间:2012-1

装帧:平装

isbn:9787500087106

《贝太厨房系列:滋味悠久》内容简介：七种让你大展身手的厨房技法，八种代代相传的传统吃食，七种具有强烈地方色彩的经典小吃，六种腌制的传统美味，集中了《贝太厨房》所搜集的传统饮食技法精粹，值此九周年之际用心呈现，传统的滋味之美。有了《贝太厨房系列:滋味悠久》里的诀窍，在自己的厨房里做出种种地道的美食不再是梦想中才能实现的事，煎炒烹炸的要领、让鸡肉更嫩、鱼肉不腥的方法、春饼和凉皮的制作，尽在其中。《贝太厨房》秉承着亲身试做的原则，每一道菜、每一种技法都有具体的步骤，清晰精美的图示，是值得相伴一生的美食书。

作者介绍:

- 目录: 厨房宝典
- 原汁原味“灼”出来
- 基础烹调手法之炒、爆
- 基础烹调手法之熘、炸
- 上浆、挂糊点点通
- 水发技法
- 嫩肉10招
- 卤味老汤
- 筋道手擀面
- 端午粽飘香
- 团团圆圆包汤圆
- 上海菜肉大馄饨
- 河南卤面的味道
- 炸春卷
- “咬”春饼
- 拉不断的甜蜜丝
- 街头巷尾
- 热火蒸出凉皮来
- 豆面糕
- 薄皮多汁小笼包
- 解馋卤肉饭
- 广式水晶虾饺
- 港式萝卜糕
- 苏式鲜肉月饼
- 四川泡菜
- 腊肉中的浓浓香味
- 腌雪菜
- 腌咸蛋
- 东北酸菜
- 红彤彤的香肠晾起来
- 贝太厨房已出版图书介绍
- · · · · · ([收起](#))

[贝太厨房系列_下载链接1](#)

标签

食谱

美食

饮食文化

饮食

贝太厨房

美食与视觉享受的双重结合

生活

滋味

评论

....读的是19年的杂志...

延续贝太厨房一贯的精致风格，但内容依然能让人吸引，也看出编辑的责任与用心，推荐！！

[贝太厨房系列_下载链接1](#)

书评

[贝太厨房系列_下载链接1](#)