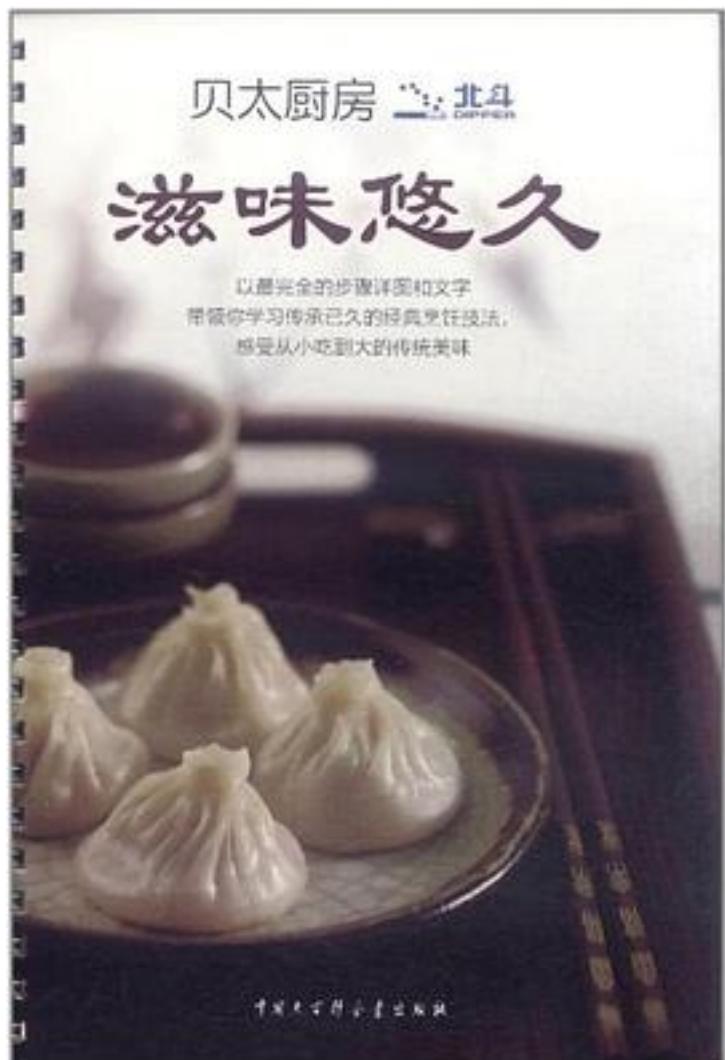


# 贝太厨房系列



[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](#)