

《特級校對陳家廚坊---真味香港菜》

書籍信息

版次：1

页数：127

字数：

印刷时间：2012年06月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9789621442673

內容簡介

作者夫婦是著名食家「特級校對」陳夢因先生的子媳，繼承其父對飲食的品鑒，強調廚藝，捨棄盲目追求名貴食物，堅持「做菜是要用心來做，不是用手來做」的理念。本書以實例發揚「特級校對」的飲食哲學，除了提供具體的份量和烹調的步驟方法，還講述做菜的道理，使讀者能利用今天的食材和廚房設備，容易地做出可口的家常菜。陳家廚房從來沒有秘密，有的是特級校對留下的做菜智慧和思考方法，悟道者受益不盡。本書借著懷舊菜式喚起集體回憶，提倡「在家吃飯」，讓讀者們一起感受家庭溫馨。

目錄

前言

江獻珠 序

严浩 序

“特級校對”陳夢因先生簡介

香港人的集體回憶

香港水上人的飲食文化

陳家菜常用醬料

度量衡換算表

英文食譜

鳴謝

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

[更多资源请访问www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)