

# 《吃出美味百分百 美食大师2》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2002年05月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787534118005

丛书名：美食大师2

## 编辑推荐

中国是一个讲究吃的国家，因而食品成为众人关注的对象。这些年，饮食习惯正随着时代的潮流的在改变，一些传统的老菜虽然味美，但经不起现代人以健康为重的观念把关而被淘汰了，或者因为快速生活步调的催促而不得不作改变，餐厅的菜单在翻新，家中的餐桌上也要求有所变化，家常菜以营养、经济、易做又好吃为主要诉求，的确让人费尽心思。所以本套丛书，以帮大家解决饮食问题，使众口不再难调。

## 内容简介

要想做出好菜，首先对食材的特性要有所了解。例如什么材料要快炒，什么材料宜慢炖，对一些基本的食材像鸡、猪、牛、虾仁、鲜贝、鲜鱿，甚至素料、蔬菜等该如何做前置处理，又该如何烹调才能达到最好的效果。这些主材料都懂得如何处理了，接下来要配什么料可以达到营养加分的效果或者要选什么口味来迎合家人的喜好，就可以随意来搭配了。因此，本书每天介绍一种主材料，说明其特性并示范两道不同的菜式（本书包括了55道菜式）。

## 作者简介

程安琪老师，辽宁省大连市人，从事烹饪教学工作已有二十余年的时间，目前主持台视“傅培梅时间”、“美食大师”及太阳生活台的“国宝美食”、“独卖中国菜”等烹饪节目，著有食谱二十余册。

傅培梅老师，山东省福山县人，1957年起即教授中国烹饪，致力于发扬中国饮

## 目录

乳香玉米鸡

碎米鸡丁

香辣凤翅

烧鸭蔬果拼盘

蛋黄瓜仔肉

炸猪排双味

山药烧排骨

红焖猪肚

贵妃牛肉

白灼牛肉  
羊肉冻  
鸡粥鱼翅  
鲍鱼扒三白  
海参杂拌儿  
烩墨鱼线  
桃仁鲜鱿卷  
蟹肉竹荪扒芦笋  
螺肉鱿鱼汤  
芙蓉鲜贝

.....

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)