

《POD-名厨扣炖大公开》

书籍信息

版次：1

页数：103

字数：100000

印刷时间：2006年08月01日

开本：16开

纸张：

包装：平装-胶订

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787501954407

编辑推荐

暂无相关内容

内容简介

《名厨不传之秘大公开——扣焗炖》是邓相合的厨艺总结。邓师傅入厨30年，十四、五岁为帮补家计走到酒楼做学徒，跟?的正是国宝给厨师宋海其。严师出高徒，久经喝骂、训练，终成大器。书中序言说：「对他，厨艺讲的是扎扎实实的演练，花拳绣腿虚晃一招，眼下好看，骗得了一时，骗不了永久。」要练好基本功吗？这书正是理想的入门书。美中不足是其示范的菜式大多属鲍参翅肚，用料如斯矜贵，「学费」自然倍增。

作者简介

邓相合，从厨经历：台北中泰宾馆中餐厅、宴会厅行政主厨、台北华国大饭店副主厨、Singapore Pinetree Club副主厨、沙特阿拉伯Mandarina Restaurant主厨、香港富都酒店副主厨、香港首都酒楼副主厨
获奖经历：获选《美食新闻》杂志之台湾饭店十大主厨、获得2002年法国“蓝

目录

大厨讲义

上汤

面捞

白汁

法式奶油焗酱

牛小排腌汁

羊小排腌汁

烧汁

黑椒汁

蒸鱼酱油

发鱼鳔

发海参

发干贝

煲鹅掌

虾胶
鱿鱼胶
鱼胶
猪肉馅

扣

鱼肚扣生翅
清宫秘制蟹
麒麟扣龙趸皮
龙川扣凤翼
蒜子火腩扣蟠龙鳝
猪仔脚扣鲍脯
海马扣子姜鸡
扣酿刺参
翡翠金银扣鲍脯
砂锅生扣鸳鸯鸡
北芪扣全瑞
云腿扣三宝蔬
蚝皇腿汁扣科甲
冬林扣白肉
团圆百子扣大鸭
一品海皇扣大烩
皇朝一品窝
群龙扣元蹄
瑶柱荷花扣豆腐
**海味扣排翅
蚝皇扣天白菇
玉环扣双贝
镇江醋扣三层肉
梅子扣黑鹅

焗

炖

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)