

<<你最想学的40道南洋料理>>

图书基本信息

书名：<<你最想学的40道南洋料理>>

13位ISBN编号：9781036726959

10位ISBN编号：1036726959

出版时间：2004

出版时间：汕头大学出版社

作者：董孟修

版权说明：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：<http://www.tushu007.com>

<<你最想学的40道南洋料理>>

内容概要

- 目录
- 导读
- 热带风情的美食SPA之旅
- 南洋料理特搜篇
- 南洋经典酱料DIY
- 开胃菜篇
- 米饭面食篇
-
- 内容简介
- 月亮虾饼/
材料
- 1 绞碎的草虾泥220克
- 含油猪绞肉60克
- 香菜末少许
- 蒜末1中匙
- 姜末1中匙
- 鸡蛋1颗
- 生粉1大匙
- 2 春卷皮2张
- 调味料
- 鱼露2又1 / 2小匙
- 糖1又1 / 2小匙
- 白胡椒粉少许
- 香油1小匙
- 做法
- 1 将所有材料1调味料，搅拌均匀，摔打至出筋。
- 2 将春卷皮平铺好，放上做法1的材料，盖上另一张春卷皮，再将内馅均匀拍平，利用牙签在正反面戳穿数个小洞备用。
- 3 将做法2的虾饼用小火煎熟即可（油温约85度）。

<<你最想学的40道南洋料理>>

作者简介

作者简介

董孟修，曾任王品台朔牛排二厨、陶板屋和风料理二厨、木南他连锁西餐厅行政主厨、香罗客西餐枯主厨、音乐石餐枯主厨、美琪饭店吧台长等职位。

目前更在杨桃烹饪学讲师，并不定时在《快乐厨房杂志》发表料理专题，还出牌过《你最想学的40道南洋料理》、《150道西式酱料》等食谱。

董师傅自嘲是一名孤僻之人，实际上却十分幽默易处，在因经许多的职务转换后，董师傅从最喜欢的料理中，习得不少人生的道理。

他常说：“你可以在你的人生食谱上，选择各式各样的口味过日子。

有人口味重，喜欢酸甜苦辣；有人习惯清清淡淡，什么都不计较，有人怎么变换都没关系，喜欢尝试，有人忠于原味，坚持到底。

生命不是一门容易烹调的艺术。

我们在不同阶段里成功、失败，在这些循环里面，才得以渐渐了解、认识自己。

”

<<你最想学的40道南洋料理>>

版权说明

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:<http://www.tushu007.com>