

<<最受欢迎60道南洋料理>>

图书基本信息

书名：<<最受欢迎60道南洋料理>>

13位ISBN编号：9787122084743

10位ISBN编号：7122084744

出版时间：2010-7

出版时间：化学工业

作者：杨进书//曲松//双福

页数：76

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>

<<最受欢迎60道南洋料理>>

内容概要

迷人南洋风情料理，充满热带美食气息，引发最诱人的饮食味觉。

小书精选最受欢迎的南洋风情菜品，用高清图片一步步详解做法，材料易得，让您可以根据精致图解，轻松学会如何做出一桌美味地道的南洋大餐！

书中讲述的南洋料理香料、酱料、食材和饮食特点，充分满足您的好奇心，并教您南洋经典酱料的DIY方法，实现足不出户，就能享受正宗南洋料理的生活乐趣。

随书赠送精美光盘，大厨全程演示异国风情美食制作。

<<最受欢迎60道南洋料理>>

作者简介

杨进书，真濮园行政总厨。

曾任职于青岛香格里拉大饭店（五星级）西餐主厨，青岛海尔洲际酒店（超五星级）洲际会、明焰单点餐厅厨师长有多年餐饮从业经验，主修西餐烹饪与管理，成功参与指导多场大型西餐宴会制作。

曲松，高级烹调师，高级营养师，青岛海尔洲际酒店（超五星级）主厨房、送餐部厨房主厨.曾任职于青岛香格里拉大饭店（五星级）西餐热房。

<<最受欢迎60道南洋料理>>

书籍目录

Part 1 追寻热带风情美食SPA之旅 独具魅力的南洋风情料理 南洋料理常用食材和调料Part 2 最受欢迎南洋料理DIY 秀色自现妙处——开胃菜类 凉拌花枝 凉拌番茄 凉拌青木瓜 捞生 炸牛肉 酸辣木瓜 温热风情SPA——主菜肴类 八仙过海 蛋里乾坤 薄荷咖喱猪肉 柠檬鱼 虾酱辣豆腐 辣椰子鸡 凤梨鸡 凤梨炒牛肉 泰式炒菠菜 辣炒茄子 煎香蕉 咖喱猪肉 泰式咖喱鸡 酸辣鱼 泰式咖喱辣椰虾 咖喱虾 柠檬花枝 泰国海鲜丸 彩椒椰奶虾 桑巴虾 咖喱蔬菜卷 迷恋百变之味——主食类 黑森林 泰式虾饼 泰国芒果派 姜黄饭 海鲜炒饭 凤梨炒饭 咖喱鸡肉饭 番茄牛肉饭 泰式炒河粉 辣椰虾河粉 凉拌米粉 湄南米粉 虾酱汤米粉 辣椰子鸡面 咖喱猪肉饭 青豆饭 椰浆饭 红豆米粉汤 泰式比管炒米粉 蔬菜炒米粉 泰式猪肉米粉 椰奶香蕉米粉 滋润怡人享受——汤&甜品类 冬荫功汤(酸辣虾汤) 南姜椰虾汤 泰式胡萝卜汤 香蕉罗望子椰奶汤 泰式青豆汤 木瓜红豆汤 红豆西米露雪 椰奶香蕉西米露 榴莲甜品 红豆巧克力西米露 凤梨椰奶西米露附录 南洋经典酱料DIY窍门

<<最受欢迎60道南洋料理>>

章节摘录

插图：美味香甜的木瓜、椰子、菠萝蜜、凤梨、杨桃、红毛丹、番石榴……热带水果摊，五颜六色；有鲜有辣的椰浆饭、桑巴虾、米粉汤、月亮饼、咖喱饭、凤梨鸡、肉骨茶……小吃菜点，绚丽多彩；这里是热带水果的故乡、鲜辣美食的盛会。

南洋即地理学所说的东南亚地区，以极其迷人的热带风情备受人们青睐，而南洋料理也在人们的探秘过程中，逐渐揭开神秘面纱。

由于深具得天独厚热带风情的优势，绿色蔬菜、海鲜、水果极其丰富，南洋料理色彩鲜艳，红绿相间，眼观极佳。

鲜、酸、甜、辣，是南洋料理给人最深刻的味觉印象，这是因为气温炎热的南洋国家，需要重口味的饮食来帮助开胃。

但是各国的美食却都有自己独树一帜的方面，可谓百花争艳，满园春色。

<<最受欢迎60道南洋料理>>

编辑推荐

《时尚美食馆:最受欢迎60道南洋料理》：泰国越南新加坡东南亚各国最具人气经典美食一本全收录！
独家奉献特色香料全方位详解 & 酱料DIY方法畅享世界精品美食时尚美食丛书铂金版五星级大厨贴身
指导最受欢迎菜品完全收录经典菜品高清图 / 美味做法全图解最全面、最直观、最简单、最实用

<<最受欢迎60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>