

<<时尚美食馆>>

图书基本信息

书名：<<时尚美食馆>>

13位ISBN编号：9787122084750

10位ISBN编号：7122084752

出版时间：2010-8

出版时间：化学工业出版社

作者：杨进书，曲松，双福 等编著

页数：76

字数：200000

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>

<<时尚美食馆>>

内容概要

沙拉作为简单易做的西餐类美食，以其清新爽口、营养美味极受人们的欢迎，如何才能让自己制作的沙拉种类更丰富，口感更具有无穷魅力？

本书精选经典的沙拉品类，分为蔬菜类沙拉、海鲜类沙拉、肉类沙拉、水果类沙拉，其制作窍门、注意事项等内容可以帮助你加深对沙拉有更深入的认识，认真学习，你也能成为沙拉高手。

随书赠送精美光盘，大厨亲自演示美味沙拉制作，实用超值。

<<时尚美食馆>>

作者简介

杨进书，真濮园行政总厨。

曾任职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。

曾参与2008年奥运会.残奥会青岛分村奥运运动员的菜单菜品、沃尔沃帆船赛青岛站点的运动员团队食品、克利伯帆船赛青岛站点的运动员团队食品、加拿大外交商业司在青岛外交会议套餐制作.并为参加观看奥林匹克运动会的各国元首以及罗格先生制作西餐美食，获得广泛赞赏。

书籍目录

Part 1 彻底爱上沙拉的滋味 什么是沙拉 制作沙拉的常用工具与食材 常用沙拉酱的不败传奇 沙拉的制作窍门和注意事项 沙拉的吃法Part 2 沙拉, 这样做最好吃 清爽享受·蔬菜类沙拉 薄荷蔬菜沙拉 彩椒沙拉 大头菜白豆沙拉 番茄奶酪沙拉 红豆沙拉 蝴蝶面沙拉 鸡蛋沙拉 金针菇卷沙拉 田园沙拉 蔬菜沙拉 什锦蔬菜沙拉 水果意面沙拉 新派蔬菜沙拉 茄子沙拉 蘑菇蜜豆沙拉 烤时蔬沙拉 农夫沙拉 纯粹鲜美·海鲜类沙拉 章鱼沙拉 扒大虾沙拉 彩椒鱿鱼沙拉 大虾沙拉 红鲷鱼沙拉 法式牡蛎沙拉 凤尾鱼蔬菜沙拉 柠檬虾仁沙拉 海蛭蔬菜沙拉 黑胡椒金枪鱼沙拉 红鲷鱼蔬菜沙拉 胡萝卜鲜虾沙拉 黄瓜海鲜沙拉 明虾沙拉 奇异果虾仁沙拉 日式海螺片 三文鱼沙拉 夏威夷贝沙拉 鲜虾杯 鲜虾南瓜茸沙拉 蟹肉长豆沙拉 意式青口贝 口感丰厚·肉类沙拉 德式鸡肉沙拉 鹅肝肠沙拉 鸡胸沙拉 鸡肉荷兰豆辣味沙拉 鸡丝彩椒沙拉 烤蘑菇牛肉沙拉 烤酿蘑菇沙拉 烤牛肉彩椒沙拉 烤猪肉生菜沙拉 烟熏鸭胸沙拉 猪肉肠沙拉 鸡胸土豆沙拉 蔬菜火腿沙拉 萨拉米香肠芦笋卷 小牛肉沙拉 羊肉沙拉 鸡肉奶酪芦笋卷 南瓜烟肉沙拉 奥尔良烤鸡胸沙拉 酸甜脆爽·水果类沙拉 菠萝船沙拉 木瓜沙拉 热带风情 什锦水果沙拉 酸奶水果沙拉

<<时尚美食馆>>

章节摘录

插图：

<<时尚美食馆>>

编辑推荐

《时尚美食馆:沙拉,这样做最好吃》:全方位地介绍食材、酱汁、礼仪、制作方法经典,美味,全面让你足不出户,尽飨烤箱美食的丰盛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/高清图片/美味做法全图解最全面、最直观、最简单、最实用传承经典美食料理,“时尚美食馆”系列丛书,将带您漫游韩国、日本、东南亚、欧洲等各处饮食胜地,解放味觉,体验尊崇享受,让您成为美食CEO,尽享美食带给您的快乐!细嫩新鲜的蔬果,鲜美的海鲜,滋味丰厚的肉类,成就沙拉脆爽的鲜美享受。
健康天然的美食选择.....

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>