

<<星级铁板烧>>

图书基本信息

书名：<<星级铁板烧>>

13位ISBN编号：9787501958306

10位ISBN编号：7501958300

出版时间：2007-3

出版时间：中国轻工业

作者：叶国英

页数：100

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>

<<星级铁板烧>>

内容概要

铁板烧不属于任何料理流派，因为从开胃前菜到甜点，它可以任意变化、没有一定的准则，可以是日式的，也可以是法式或意式，当然也能是台式的，只要客人喜欢且厨师的能力可以达到就都不成问题。

本书介绍85道铁板烧调味料、前菜、汤、沙拉、主菜、小菜、甜点，以及开店指南、基本技法、调味料、工具、餐厅设计等具体内容，既是实用的学习铁板烧技术的教材，又是精美的菜品制作图谱，内容全面、制作过程清晰，图片精美，并部分配有步骤图，方便阅读。本书全彩、铜版纸精美印刷，是专业人士学习铁板烧技法必备的工具书。

<<星级铁板烧>>

作者简介

叶国英：现任台湾五洲调酒烹饪西餐铁板料理专任讲师；台湾景文技术学院西餐兼任讲师；台北天母红门铁板烧餐厅行政总监。

<<星级铁板烧>>

书籍目录

铁板烧厨师基本功铁板烧调味酒铁板烧工具调味料及酱汁的调制法 蚝油水 柴鱼调味高汤 柴鱼高汤
洋葱酱油 B.B.Q酱汁 红椒沙司 马铃薯沙司 马铃薯酱 番茄沙司 红糊 红酒沙司 虾酱 白酒沙司 酸奶酱
和风酱 山药酱汁 果醋酱汁 恺撒汁 桑葚酱 海胆酱 可利姆 白糊 大蒜面包酱 牛肉原汁 柳澄沙司
TABSCO (辣椒水) 柳澄沙拉酱 菠菜原汁开胃及前菜 螃蟹牛油果 蒜味奶油焗田螺 山药细面 生牛肉
鲑鱼卷 果醋酱汁鳕鱼肝 鱼子蟹肉冻汤点及沙拉 恺撒沙拉 牛肉清汤 海鲜清汤 山药汤 玉米汤 菠菜
蛤仔汤 海鲜浓汤 南瓜汤 洋葱汤 青豆汤 蛤蜊巧达汤主菜招待小菜甜点附录

<<星级铁板烧>>

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>