第一图书网, tushu007.com

<<泰国菜品尝与烹制>>

图书基本信息

书名：<<泰国菜品尝与烹制>>

13位ISBN编号：9787532373291

10位ISBN编号：7532373290

出版时间：2004-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：占美

页数：124

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

内容概要

认识泰国菜——泰国饮食文化与饮食哲学、泰国菜源流和派系、不同菜系的特色、进食礼仪和泰式酱料介绍。
四十多款图文并茂的特色泰国菜食谱——依法炮制美食，与家人朋友分享成功的喜悦！
令你生活更添姿彩。
传统的泰式烹调用炊煮、烧焗或烤焙方法处理食物，后来受到中国人影响，才引入炒和油炸方法，其灵感来自中国、印度和伊朗(古称波斯)。
到了17世纪后期，烹调方法转而受到葡萄牙、荷兰、法国和日本的影响，烹调技术更上一层楼。
在1660年，葡萄牙领事还将辣椒食材带入泰国，后来还把泰国菜介绍至南美等地。
泰国菜的特色概要：强烈南洋风格、多种族文化构成食风大融和、酱料文化、自然朴实的食材入馔、随心所欲的饮食哲学。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

占美，中泰混血儿，二十多年前因缘际遇，钻进厨房里工作，从厨房杂务摇身变成对烹调狂热的厨师，先后服务于泰国多家四五星级酒店。
20世纪90年代欲转换工作环境而来到香港的著名食府及酒店担任副总厨职务，后来又回泰国开设餐厅，不到两年，因喜爱香港生活毅然回流，并在西贡墟开设了一家泰式餐厅。

<<泰国菜品尝与烹制>>

书籍目录

前言一 泰国菜的源流与特色1 饮食文化与饮食哲学2 泰国菜的源流和派系3 泰国菜的特色4 用餐礼仪5 食材介绍6 基本酱汁7 食物、食雕与盘饰摆设二 头盘与前食类，汤类泰式金杯虾春卷串烧沙嗲香叶包鸡金袋网仔蛋奇妙炸蛋紫菜虾饼冬荫公汤酸子鱼汤椰汁鸡汤酿鱿鱼筒汤凉瓜炖汤肠仔蛋清汤三味鲶鱼三 煎炒与烧烤类，咖喱类蕉叶盐烧鱼香草焗青口辣椒膏炒花蛤炭烧大头虾椰子芯炒虾黑椒炒虾球扁豆炒虾泰式烧鸡香柠鸡蒜香田鸡生菜包辣椒香草皮蛋田园风味鱼红咖喱菠萝干炒红咖喱猪肉青咖喱鸡森林红咖喱牛肉……四 沙律、蔬菜类，饭、面、甜品类

编辑推荐

认识泰国菜——　泰国饮食文化与饮食哲学。
泰国菜源流和派系。
不同菜系的特色　进食礼仪和泰式酱料介绍。
四十多款图文并茂的特色泰国菜食谱——　依法炮制美食，与家人朋友分享成功的喜悦！
令你生活更添姿彩。

第一图书网, tushu007.com

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