

<<经典西式酱料>>

图书基本信息

书名：<<经典西式酱料>>

13位ISBN编号：9787543675827

10位ISBN编号：754367582X

出版时间：2012-1

出版时间：青岛

作者：牛国平//牛翔

页数：254

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>

<<经典西式酱料>>

内容概要

西式酱料的调制注重口味的浓郁和营养的均衡。在西式酱汁中经常使用的咖喱酱、芥末酱以及各种果蔬汁等，无不体现出鲜明的地域特色。

<<经典西式酱料>>

书籍目录

西式酱料（汁）：跃动舌尖的别样美味

了解西式酱料（汁）中的常见配料

认识西餐小厨具

酱料的保鲜小窍门

必会的四种高汤制法

PART 1 异彩纷呈咖喱酱

变化1 奶香咖喱汁

法式杂菜吐司

奶香咖喱牛柳

奶香咖喱北极虾

奶香咖喱土豆饼

变化2 南瓜咖喱酱

南瓜咖喱鸡腿

南瓜咖喱蔬菜面

南瓜咖喱鲈鱼

腊味娃娃菜

变化3 茄汁咖喱酱

茄汁咖喱炒蟹

口蘑炒豌豆

香菇爆鱼丁

茄汁咖喱豆腐

什果麦片鸡柳

变化4 果味咖喱酱

果味咖喱牛仔饭

果味咖喱猪排

果味咖喱鸭脯

咖喱三色蔬

变化5 印度黄咖喱酱

咖喱牛肉意面

丝瓜烧肥肠

咖喱三色球

咖喱香菇菜花

变化6 秘制咖喱汁

咖喱土豆蟹

顶级咖喱虾

咖喱烤酥肉

咖喱五色蔬菜

PART 2 红火意浓番茄酱

变化1 杏仁番茄酱

鸭丁沙拉杯

清煎鲫鱼

干煎菠菜

香烤里脊

变化2 橄榄番茄酱

橄榄番茄烩面

<<经典西式酱料>>

三文鱼鸡尾杯
白切乳鸽
香煎黄金鸡饼
变化3 红葱番茄酱
烤酥皮鸡卷
番茄果香牛肉汤
变化4 柠檬辣酱汁
白切乳狗
烘煎鱼肉饼
熏五香虾
烤西葫芦
变化5 香草番茄酱
番茄沙拉通心面
什锦土豆沙拉
烤番茄豆腐
三豆煮牛腩
醉烤鲤鱼条
变化6 酸黄瓜番茄酱
茄酱银耳
煎三文鱼
生煎牛肋骨
鱼肉蘑菇串
茄酱牛肚汤
PART 3 香浓味醇肉酱
变化1 意式番茄牛肉酱
意式肉酱面
意式肉酱炒茄子
意式肉酱拌饭
香熏鹌鹑蛋
变化2 蘑菇辣味牛肉酱
蘑菇辣酱爆豆角
烤菠菜排
油炸奶味馍
白灼芥蓝
变化3 法式鸡肝酱
鸡肝酱炒豆角
香菇烧菜花
鸡肝酱豆腐
鸡肝酱蒸扇贝
变化4 黑胡椒肉酱
黑椒肉酱焖笋
黑椒烤鲳鱼
变化5 迷迭香鸡肉酱
鸡酱炒年糕
迷迭香地三鲜
迷迭香鸡酱鱼
烩粉条豆腐丸

<<经典西式酱料>>

PART 4 酸酸甜甜酸奶酱

变化1 香蕉酸奶酱

果味沙拉餐包

吐司豆沙夹

香蕉酸奶鱼片

香蕉酸奶排骨

变化2 百香果酸奶酱

莴苣沙拉

面包虾仁

通心粉烤鱼

百香果鸡球

夹馅雪梨圈

变化3 葱香酸奶酱

菠萝炒鸭片

煎荸荠肉饼

油炸土豆球

葱香酸奶寸骨

土豆香葱蛋

变化4 凤梨酸奶酱

蔬果虾仁沙拉

芹菜拌花生

干煎鸡翅

吉利苹果圈

焖烤猪肉片

变化5 辣味酸奶酱

白切肉

掐菜紫甘蓝

干煎土豆丝

煎牛里脊扒

辣味酸奶肉条

.....

PART 5 变化莫测奇妙酱

PART 6 清爽开胃油醋汁

PART 7 淋漓刺激芥末酱

PART 8 久久难忘果味酱

PART 9 营养美味蛋黄酱

PART 10 别具滋味蔬菜酱

PART 11 飘香四溢奶油酱

<<经典西式酱料>>

章节摘录

版权页：插图：

<<经典西式酱料>>

编辑推荐

《经典西式酱料(汁)》编辑推荐：60种风味变化酱料，300道酱料，汁烹制的美味佳肴。调好酱，做好菜，美味来得更轻松。

<<经典西式酱料>>

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>