



图书基本信息



内容概要

北義濃郁的奶油麵、中義精純的橄欖油、南義品質優良的蕃茄...，從認識義大利麵到董哥私房醬料、湯底大公開，讓魔法料理師 - 董哥帶你進入既美味又熱情濃烈的PASTA世界！



作者简介

董孟修 幸福料理魔法師 - 經歷： 從美琪飯店、木船民歌西餐廳...到現在偶像劇的廚藝設計指導顧問共二十多年餐飲工作資歷也曾獲頒北京首都醫藥大學「藥膳營養認證」2006年北京國際食神大賽團體特金獎2006年北京國際食神大賽個人特金獎擅長義式料理、法式料理、美式料理...等西式料理的他說：「音樂是用耳朵聽進心裡，料理是用舌尖品嚐進心裡，一道好的料理，同樣也表達了愛和美的感覺。

」 著作： 你最想學的40道南洋料理、西式醬料150道、咖哩醬完全收錄、起司、微波爐電磁爐輕鬆做、自製手工水果果醬、小朋友愛吃的速食料理、20分鐘養生進補、50道新手絕對成功料理、義大利麵醬汁完全收錄、牛排醬汁全收錄、美味雞翅、三立電視美食鳳味、美食報雙週刊示範製作、經典炒飯、披薩...等， 最新著作： 幸福魔法?蛋炒飯 料理魔法師 - 董孟修部落格
： <http://tw.myblog.yahoo.com/koko-dung> 作者相關著作：《開胃涼麵》



书籍目录

目錄top關於PASTA舞動義大利的美味長靴擁抱熱情的地中海美食義大利麵的歷史潮流演變基本PASTA美味拼盤認識PASTA入門的基本PASTA種類介紹義大利麵燙煮的方式 & 技巧香料、調味品、工具、鍋具介紹一定要學的獨門秘方 - 自製調味香料胡椒鹽自製調味香料橄欖油挑動味蕾的黃金高湯 - 基本高湯底Part 1當奶油白醬遇見PASTA基礎醬汁的完美滋味 - 奶油白醬Part 2當蕃茄紅醬遇見PASTA基礎醬汁的完美滋味 - 蕃茄紅醬Part 3當松子青醬遇見PASTA基礎醬汁的完美滋味 - 松子青醬Part 4董哥的私人魔法PASTA一定要學的完美滋味



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>