

<<时尚欧亚西餐>>

图书基本信息

书名：<<时尚欧亚西餐>>

13位ISBN编号：9787122002181

10位ISBN编号：7122002187

出版时间：2007-7

出版时间：7-122

作者：孟爽

页数：88

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>

<<时尚欧亚西餐>>

内容概要

本书介绍了当前最为流行的西式餐饮和东南亚菜肴的制作方法。
各款菜品选料朴实，制作简单，味道独特，创意新颖，部分菜式是餐饮大赛获奖作品。

本书图片精美、内容丰富、介绍全面，具有较强的欣赏性与可操作性，可供厨师、烹饪专业学员和对西餐感兴趣的读者阅读参考。

<<时尚欧亚西餐>>

书籍目录

工具原料西餐 巴西式煎猪排 古巴式炸猪排 奶汁烤蔬菜 蒜香猪肉块 蟹柳粟米羹 英式红烧猪肉 菠菜泥汤 荷兰碗豆汤 黑椒牛柳面、皇家大虾炒面 你够牛吗 牛肉汉堡 牛肉汤 西洋牛肉盖浇饭 意大利海鲜面 意大利牛肉丸子面 英式猪排盖浇饭 玉米浓汤东南亚餐 煎猪肉串 豆酱鹅胗 泰式红咖喱鸡 泰式菠萝饭1 泰式菠萝饭2 泰式鸡肉菠萝面 泰式鸡肉面 日式蛋包饭 日式猪肉面 星洲炒饭 新加坡烤根排 新加坡培根卷 新加坡鲜胡椒烤鱼 新加坡煨牛肉 韩式炒饭 韩式辣白菜盖浇饭 印尼式咖喱牛肉 澳门大烤 菲律宾烤鱼 红咖喱烤鱿鱼 柬埔寨烤牛心、罗若酱烤鱼 马拉盏羊根排 马来西亚烤虾 酸仔烤鱼 台式烤牛仔骨 越南烤鹅肠 越式烤鸡 冬阴功汤 红咖喱煎烤牛肉 红咖喱蒸鱼 鸡汤粉丝煲 烤猪颈肉 辣炒牛肉粒 辣炒什锦海鲜 马拉锡煽一品海鲜 木瓜椰奶 奶油烤虾、黄咖喱烤鱼 南姜鸡片汤、泰式烤鸡 咖喱牛肉、泰式拌粉丝 摩摩擦擦、椰浆黑米露菜品鉴赏

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>