

<<西餐伺候中国味>>

图书基本信息

书名：<<西餐伺候中国味>>

13位ISBN编号：9787508604848

10位ISBN编号：7508604849

出版时间：2005-10

出版时间：中信出版社

作者：大龙 摄

页数：97

字数：50000

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>

<<西餐伺候中国味>>

内容概要

作者一直认为，做菜是要在灶台前眼看心受的，就像学戏要拜师父一们，怎能凭看字、看图就学会。所以书架上一本菜谱都没有，也不精此道。

嫁了个从商的丈夫，没想到他却酷爱烹饪，还收藏菜谱，在学校里学的是化学。

很多人会说：西餐，吃都吃不明白呢，还做？

可是如果做了，不就能吃了？

只不过是把筷子换成了刀叉。

西方人不也是在家里做饭，我们的菜谱就是这些西餐家常菜，有的菜做起来，比中餐还容易呢！

每天做中餐，偶尔换换口味，也是好的。

只是油盐酱醋瓶子的旁边，多几个西餐调料的瓶瓶罐罐：橄榄油，胡椒粉，葡萄酒醋.....盐可以放在中间公用，不也很好！

<<西餐伺候中国味>>

作者简介

大龙，易为公关公司创始人、董事长；瑞典商会副主席；在中国15年，做自己的公关公司10年。平时穿西服，打领带，是个很帅的老板，也算是个成功的商人。可是大家在街上认出我都说看，那个做西餐的大龙。看来做主夫，还是比较老板容易成就，那就做下去吧！

<<西餐伺候中国味>>

书籍目录

自序刀和叉的故事早餐好好吃 安烈蛋 菠菜鸡蛋羹 烤面包 奇异果酸奶正餐 套餐一： 海鲜沙拉 瑞典肉丸子 草莓派懒人的餐 烤牛肉饼汉堡包 大蒜面包 俱乐部三明治 迷你比萨 套餐二： 马苏里拉沙拉 意大利千层面 煎香蕉冰激凌 套餐三： 三文鱼西柚沙拉 煎猪外脊配培根 法式面包片配烤梨酸奶 套餐四： 西红柿凉汤 奶酪菠菜意面 火山喷发 套餐五： 煎三文鱼配培根生菜 煎牛腩肉配土豆 巧克力慕司派对的餐前小吃 熏三文鱼迷你烙饼 牛油果墨西哥酱 迷你马苏里拉串 芥末鸡蛋 杂烤土豆 奇异果鸡尾酒 金汤力酒 红粉佳人蛋糕 柠檬蛋糕 巧克力蛋糕 麦片饼干调味及食材野餐 烧烤鸡 地中海派金枪鱼米饭沙拉 柠檬香三文鱼 奇异果沙拉意大利面伺候中国胃 意大利斜管面沙拉 意大利乡村肉酱面 蘑菇金枪鱼蝴蝶意面 紫苏酱意面及西红柿烤面包

<<西餐伺候中国味>>

章节摘录

插图

<<西餐伺候中国味>>

编辑推荐

本书是“一本关于吃的故事书”，撰写者为大龙和曾琳夫妇。

大龙为瑞典人，娶了一位中国妻子，已在中国生活了15年，曾琳为北京电视台《八方食圣》的特约主持人，主持一档西餐栏目已有5年之久。

本书汇集了从夫妇二人在电视节目和时尚杂志的美食专栏里，向观众和读者教做过的西餐菜式中精选出来的60余道菜的菜谱，配以简单明了又妙趣横生的文字和精美的图片，实为菜谱类图书中不可多得的，兼具了视觉美感和阅读趣味、时尚气质和实用价值的生活读本。

<<西餐伺候中国味>>

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>