

<<东南亚美食点菜高手>>

图书基本信息

书名：<<东南亚美食点菜高手>>

13位ISBN编号：9787532392223

10位ISBN编号：7532392228

出版时间：2008-3

出版时间：上海科学技术出版社

作者：宋建华

页数：146

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>

<<东南亚美食点菜高手>>

内容概要

本书详细介绍了以泰国菜、越南菜、马来西亚菜及新加坡菜为代表的东南亚美食。

通过各国饮食历史发展和饮食文化概况简介、美食特色归纳和扼要的分类，可使读者基本了解和大致区别这四个国家的美食风味和特征。

我国很多东南亚餐厅供应好几国的菜肴，本书分别对这四国美食的主要品种、重要名菜以及主食和风味小吃等进行了全面介绍。

读者不仅得以轻松掌握点菜的常识，还可通过一些有趣的小故事增加不少饮食乐趣。

特别是对于比较著名的招牌菜，“美食指南”宛如一名导游陪伴着读者，告诉你品尝的方法和技巧，让你充分体味出这些仍属陌生的美味所在。

本书还介绍了东南亚四国餐厅概况和各自用餐的礼仪，读者可以了解东南亚各国的饮食习俗，在尊重他们的生活习惯和用餐礼仪的基础上，尽情地享受东南亚美味。

<<东南亚美食点菜高手>>

作者简介

宋建华，大学文化。

曾任《上海调味品》杂志执行副主编、上海新赛隆文化艺术公司期刊部主编，现为上海药膳协会理事，上海中外文化艺术交流协会理事。

近年来，已策划编辑《创新调味汁菜谱》等十余本菜谱图书。

<<东南亚美食点菜高手>>

书籍目录

第一章 酸酸辣辣的泰国菜 一、进入世界名菜的一匹黑马 二、吃水果也要拌辣椒——泰国菜的特色 (一)海鲜为主,菜肴繁杂 (二)味道辣酸,酱料丰富 (三)大米驰名,小吃众多 (四)色彩鲜艳,美味保健 三、南北中部风味各异——泰国菜的分类 四、辣蟹酸汤咖喱菜——泰国菜的主要品种 五、名扬天下东荫功——泰国十大名菜 六、享誉全球的泰国香米饭——泰国主食和小吃 七、五颜六色的咖喱——泰国特色酱料 八、微笑的国度——泰国餐馆和用餐礼仪 第二章 微辣清淡的越南菜 一、走向世界的米粉和春卷 二、蔬菜生吃鱼露 三、先来一碗河粉 四、一样不能少 五、越南菜的灵魂——鱼露 六、想吃一份点两份——用餐 第三章 椰香飘溢的马来西亚菜 第四章 融合一味的新加坡风味 附录

<<东南亚美食点菜高手>>

章节摘录

插图:

<<东南亚美食点菜高手>>

编辑推荐

《东南亚美食点菜高手》由上海科学技术出版社出版。

<<东南亚美食点菜高手>>

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>