

<<西式百变 鱼鲜佳肴>>

图书基本信息

书名：<<西式百变 鱼鲜佳肴>>

13位ISBN编号：9787533516611

10位ISBN编号：7533516613

出版时间：2000-8

出版时间：福建科技出版社

作者：韦安妮

译者：张筠艇

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>

<<西式百变 鱼鲜佳肴>>

内容概要

仿似一位亲临府上的大厨，本书用精彩的图解方式，详细阐释制作材料、用具及步骤，事前准备工夫、注意事项及变化技巧亦一一述及。

只要细心阅读及照着去做，必定能成功地制出超过40种色香味不凡的鱼肴美食。

<<西式百变 鱼鲜佳肴>>

作者简介

作者：(英)韦安妮 译者：张筠艇韦安妮（Anne Willan），剑桥大学毕业，1975年起创立著名的法国烹饪学校La Varenne，现定居于美国，被誉为大西洋两岸的首席烹饪专家，著述甚丰，多部作品均获奖，并曾任国际烹饪专家协会主席。

<<西式百变 鱼鲜佳肴>>

书籍目录

看图学做鱼肴的方法序言：款式百变话鱼肴烤吞拿鱼柳配辣调味汁烤箭鱼配茴香番茄干酥脆三文鱼柳配新鲜芫荽香蒜酱酥脆三文鱼柳配蒜茸酒香鞑靼酱香辣烩鱼柳香辣土豆烩鱼柳香辣椒烩鱼柳 中式纸包大比目鱼泰式纸包大比目鱼吞拿鱼熏肉烤肉串扁鲨熏肉烤肉串新英格兰鳕鱼贻贝周打汤曼哈顿鳕鱼贻贝周打汤炸薯条鱼夫妇罗炸鱼配甜薯渔夫批特色鱼燕麦批意式煎三文鱼卷龙脷鱼鱼卷烤扁鲨鱼柳配蒜茸辣椒酱烤扁鲨鱼片配蒜茸辣椒酱海鲜阔面皮熏鳟鱼菠菜阔面皮热醋油汁蒸鱼辫三色鱼配暖些厘酒热醋油汁美式扁鲨美式咸鳕鱼香菇奶油冻龙脷鱼卷.....鱼类烹调技巧笔画索引

<<西式百变 鱼鲜佳肴>>

章节摘录

插图

<<西式百变 鱼鲜佳肴>>

编辑推荐

仿似一位亲临府上的大厨，本书用精彩的图解方式，详细阐释制作材料、用具及步骤，事前准备工夫、注意事项及变化技巧亦一一述及。

只要细心阅读及照着去做，必定能成功地制出超过40种色香味不凡的鱼肴美食。

<<西式百变 鱼鲜佳肴>>

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>