

<<简易西式面点>>

图书基本信息

书名：<<简易西式面点>>

13位ISBN编号：9787533524111

10位ISBN编号：753352411X

出版时间：2004-1

出版时间：福建科学技术出版社

作者：黄倩霞编

页数：111

字数：78000

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>

<<简易西式面点>>

内容概要

随着现代人物质与精神生活的日益丰富，西方文化渐渐地被广大中国群众所接受。

如今城市里随处可见的西式糕饼店、西式餐厅和牛排餐吧，在充分满足城市人味觉的同时，更带来了极具异国特色的一整套文化。

本书迎合追求时尚美食的读者需求，用精美的全彩图片配合详尽的简单制法，让读者在家中轻松享受异国美味。

而独特的中英对照形式更突显了该书的时尚性和欧美风格。

大虾黑汁面、杂菌通粉蛋卷、海鲜包、鲍鱼挞、姜梨派等看似都是西餐厅里才有的，但在家中也可以轻易地制作出来。

本书介绍以各种意大利面和即用面皮为主料制作的西式美味面点，简单又健康，让繁忙的都市人也可享受入厨的乐趣。

煮出美味的意大利面条：汁料预备好后，才开始烹煮意大利面条。

烹煮时应不断搅拌·所用时间视面条的粗细而定。

不可让煮熟的意大利面条久放，以免影响质感。

在预备冷盘时，应将面条冲水，去掉面条外的淀粉。

在预备热盘时，沥干后的面条应立即拌入汁料享用。

用50克意大利面作头盘量，80-100克作主菜量。

<<简易西式面点>>

作者简介

黄倩霞 毕业于香港教育学院，主修家政及英文；之后于澳洲悉尼麦戈尔大学进修，并获MBA学位。曾任教于中学多年并担任家政科主任；后转任煤气烹饪中心烹饪导师，现为该中心经理。

作者对烹饪非常有兴趣，尤精于西式面点，并曾特意往欧洲多次，学习及体会当地饮食文化，为

<<简易西式面点>>

书籍目录

西式粉面和即用饼皮介绍面食 杂菌通粉蛋卷 自制薯蓉枣配南瓜汁 烤甜椒伴意粉 海鲜意大利饺子 海鲜酸辣汤伴意粉 三色意粉 华多夫蝴蝶粉色拉 螺丝粉酿茄子 直通粉蛋色拉 意大利杂菜螺丝粉汤 意大利通粉伴茄汁蚬 大虾墨汁面 传统肉酱意粉 蔬菜千层面 白酒青蚝伴菠菜面 熏三文鱼意粉乳蛋饼 黑胡椒金枪鱼配意大利面 鸡肉意大利饺子配番茄汁 熏肉蘑菇奶油直通粉 熏肉意大利馄饨伴核桃香草汁 辣墨西哥牛肉通粉 青蒜鸡肉奶油汁配意大利粉 鸭胸伴青胡椒汁意大利面点心

<<简易西式面点>>

章节摘录

插图

<<简易西式面点>>

媒体关注与评论

书评讲究营养和健康是现今的饮食潮流，享受佳肴美食是城市人的减压方式。

在紧张工作之余，不妨暂且抛下俗务，走进厨房小天地，参考书中的内容，运用各种天然材料，选择恰如其分的烹饪手法，创作出一道道美味菜式，与家人朋友一齐来分享烹饪的乐趣，让生活变得更富姿彩。

本系列每一分册均有独立专题，介绍相关的食谱及烹饪知识，有助于读者迅速提高厨艺水平。

大虾黑汁面、杂菌通粉蛋卷、海鲜包、鲍鱼挞、姜梨派等看似都是西餐厅里才有的，但在家中也可以轻易地制作出来。

本书介绍以各种意大利面和即用面皮为主料制作的西式美味面点，简单又健康，让繁忙的都市人也可享受入厨的乐趣。

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>