

<<新手也会用的异国酱料>>

图书基本信息

书名：<<新手也会用的异国酱料>>

13位ISBN编号：9787534953026

10位ISBN编号：7534953022

出版时间：2012-2

出版时间：河南科学技术出版社

作者：洪白阳

页数：137

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>

<<新手也会用的异国酱料>>

内容概要

《新手也会用的异国酱料》中，CC老师特别针对现代人的购物习惯，以最容易买、使用率最高的12种酱料，变化出80道简单美味的料理，相信，一定能改变你对调味料既定的看法！

<<新手也会用的异国酱料>>

作者简介

洪白阳（CC），学生都叫她CC老师，是瑞康屋厨艺教室的超人气烹饪老师，也是众多美食节目的示范老师。

把烹饪当做一种对美学生活的实践；把教学当做一种对幸福的传递；对料理，懂吃、爱吃、有着超好厨艺的她说：“美味秘诀的三要素就是 - 爱、新鲜、工具。”

”经历：台北SOGO文化教室烹饪老师中坜SOGO文化教室烹饪老师淡水第一信用合作社群英学院烹饪老师，稻江技术管理学院推广中心烹饪讲师，瑞士KUHN，RIKON亚洲区专业顾问，英商瑞康国际企业股份有限公司，顾问，瑞康屋厨艺教室专业烹饪老师，美西多国料理烹饪班烹饪老师，“于美人的生活好自在”美食节目超人气烹饪老师。

<<新手也会用的异国酱料>>

书籍目录

编辑推荐 超实用的调味料教学

作者序 烹调最简单的原味

CC的私房笔记1 甜鸡酱&泰国甜辣酱（是那猜）

甜鸡酱

泰式甜辣鱼

凉拌肉片

泰式酸辣透抽

香茅鲜虾

泰国风味烤鸡

泰国甜辣酱

泰式凉拌海鲜

泰国牛肉凉拌

泰国风味皮蛋

清迈甜辣鸡

CC的私房笔记2 意大利巴沙米可醋（balsamic&MUSTARD 酱（芥末酱）&咖喱粉

意大利巴沙米可醋

意大利风味炒蘑菇

欧风乡村沙拉

巴沙米可牛排

托斯卡纳沙朗牛排

意大利巴沙米可鸡肉卷

MUSTARD酱

加州风味烤鸡腿

北海道芥末牛肉卷

咖喱粉

咖喱风味炸鸡

中国风味咖喱鸡翅

越南咖喱炖鸭

咖喱焗饭

CC的私房笔记3 美乃滋（蛋黄沙拉酱）&优格（酸奶）

美乃滋

欧风酱 欧式培根炸贻贝

塔塔酱 塔塔酱汁炸什锦

西班牙风味酱 西班牙风味炸透抽

美乃滋优格酱 海鲜优格沙拉

日风蘸酱 京都风味松板猪肉

和风美乃滋酱 日式风味芦笋

日式风味烤贻贝

墨西哥酪梨酱 墨西哥酪梨沙拉

法式蜂蜜芥末酱 法式蜂蜜芥末沙拉

百香果美乃滋酱 蓝带猪排佐百香果美乃滋酱

千岛酱 千岛沙拉

海鲜佐千岛酱

原味美乃滋恋蓝莓

优格

<<新手也会用的异国酱料>>

蓝莓优格沙拉

印度烤鸡腿

印度辣味鸡

印度风味优格烧虾

印度风味烧肉丸

.....

CC的私房笔记4 素蚝油&味噌

CC的私房笔记5 柴鱼酱油&味醂

CC的私房笔记6 泡菜&韩国辣椒酱

CC的追加笔记7 韩国柚子酱

CC的贴心笔记8 酱料随手小抄

<<新手也会用的异国酱料>>

章节摘录

插图：

<<新手也会用的异国酱料>>

编辑推荐

《新手也会用的异国酱料》编辑推荐：光是翻看一下书中的美食图，就让人食欲大振！

要想大饱口福的话，那就开始DIY吧。

没错，超市有现成的酱料，可你有没有想过自制更美味健康的酱料，有没有想过在超市现成的酱料里再多加一点创意？

作者特别针对现代人的购物习惯，以最容易买、使用率最高的12种调味料，调配出相应的西式、泰式、日韩料理常用酱料，并以此变化出80道简单美味易做的料理，让人多看一眼就欲罢不能！

<<新手也会用的异国酱料>>

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>