

<<火辣咖喱>>

图书基本信息

书名：<<火辣咖喱>>

13位ISBN编号：9789621438768

10位ISBN编号：9621438764

出版时间：2008-9

出版时间：萬里機構 - 萬里書店

作者：梁燕 编著

页数：88

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>

<<火辣咖喱>>

内容概要

各國如馬來西亞、印尼、泰國、緬甸等地的咖喱有著本身不同的特色，分別有紅咖喱、黃咖喱、綠咖喱等多種菜式，而香味與辣味之間的比重，隨著不同菜式的製作而變化無窮。而食材選擇方面更加變化多端，肉類有羊、雞、牛、豬，海產可以用上魚、蝦、蟹、貝殼類，蔬菜有西蘭花、椰菜花、蘑菇等，其中薯仔更是一個十分重要的角色。咖喱汁味道濃烈，配以麵包、薄餅、白飯等原味的食物，更能顯出其特色，受歡迎程度經得起考驗。

<<火辣咖喱>>

书籍目录

前言

小辣

 摩囉角

 咖喱雞柳串

 咖喱長通粉沙律

 越式酸辣咖喱魚湯

 番茄辣湯

 日式咖喱雞

 咖喱雞雜果沙律

 咖喱腰果雞丁

 侖葡國雞

 椰香咖喱鴨

 印尼咖喱椰汁牛肉伴印度薄餅

 日式咖喱煎豬扒

 香茅咖喱蟹

 咖喱粉絲蟹煲

 葡汁侖鮮蔬

中辣

 咖喱南瓜黃豆湯

 泰式咖喱免治豬肉脆蝦片

 咖喱錦鹵雲吞

 咖喱雞絲拌冷麵

 香草咖喱雞

.....

大辣

常用配料和香料

<<火辣咖喱>>

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>