

<<可樂餅一學就會>>

图书基本信息

书名：<<可樂餅一學就會>>

13位ISBN编号：9781213291614

10位ISBN编号：1213291615

出版时间：2007

出版人：楊桃文化事業有限公司

作者：楊桃文化

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>

<<可樂餅一學就會>>

內容概要

隨手作出幸福的美好滋味 - 歐依細可樂餅！

可樂餅製作step by step

蒸熟馬鈴薯 趁熱搗泥 混料調味 分割整形 依序裹粉 入鍋油炸 起鍋瀝油 完成金黃酥脆可樂餅！

帶來歡樂與元氣的可樂餅有著金黃酥脆外皮，夾著香濃內餡，一口咬下齒頰留香。這個外酥內軟的小傢伙，夾帶著一點點異國風味，悄悄地席捲而來，征服了你我的心。

但這可樂餅究竟是從何而來的呢？

有人說是從南美洲，也有人說是從法國傳來的，但至今都不可考。

但比較可信的是，可樂餅原本是法國的家庭料理—炸肉餅，在明治年間登陸日本，在經過日本人改良進而發揚光大，到了大正時期，一躍成為日本洋食的代表性食物之一。

所以可樂餅的日文發音，是來自於法文的「Croquette」，也是名副其實的舶來品。

這個單純的日本洋食傳來台灣，立刻被灌入濃濃的創意和熱情，或甜或鹹或山珍海味，把可樂餅口味擴展至無限可能，經典美食加上無比創意，這個日本的國民美食，搖身一變魅力更加驚人。

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>