

<<咖啡馆简餐、轻食>>

图书基本信息

书名：<<咖啡馆简餐、轻食>>

13位ISBN编号：9787506473774

10位ISBN编号：7506473771

出版时间：2011-5

出版时间：中国纺织

作者：周子钦//吴佩谕//郑元魁//辜惠雪

页数：111

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>

## <<咖啡馆简餐、轻食>>

### 内容概要

时尚轻食、彰显夹馅美味的面包、总汇三明治、芝士火腿牛角堡、双茄肉酱帕里尼、法式烧披萨、法式蘑菇派、辣味海鲜薄片披萨、墨西哥牛肉塔可、起司蔬果墨西哥卷、白酒海鲜吐司砖、墨式香橙米卷、金枪鱼松饼、奶油蘑菇面包汤、熏鸡凯萨沙拉、田园暖沙拉等等。

<<咖啡馆简餐、轻食>>

书籍目录

Chapter 1 时尚轻食

彰显夹馅美味的面包

总汇三明治

芝士火腿牛角堡

双茄肉酱帕里尼

法式烧披萨

法式蘑菇派

辣味海鲜薄片披萨

墨西哥牛肉塔可

起司蔬果墨西哥卷

白酒海鲜吐司砖

墨式香橙米卷

金枪鱼松饼

奶油蘑菇面包汤

熏鸡凯萨沙拉

田园暖沙拉

Chapter 2 异国料理

丰富口味的佐餐

面似抹酱

拉拉酱

今日例汤

美式香烤肋排

蓝带猪排

香草烤鲑鱼

迷迭香烤鸡腿

蜂蜜芥末鸡腿排

德国猪蹄

法式小羊排

香煎鲈鱼

白酒莳萝鲷鱼排

蒜味香煎牛小排

香煎牛肉佐香草奶油

西班牙海鲜饭

红酒炖牛肉饭

青蔬南瓜焗饭

海鲜奶油焗饭

蒜片辣椒罗勒面

松子青酱鸡肉面

奶油培根意大利面

海鲜墨鱼面

白酒蛤蜊细面

焗肉酱干层面

焗烤菠菜干层面

意大利肉酱面

Chapter 3 亚洲风简餐

## <<咖啡馆简餐、轻食>>

丰富主菜的盘边配菜

黑胡椒牛肉饭

红烧牛腩煲

烧豆腐餐

绍兴醉鸡餐

红烧狮子头餐

辣子鸡丁饭

塔香三杯鸡饭

蜜汁烤鸡腿饭

洋葱猪排饭

梅干菜扣肉饭

蜜汁排骨饭

椒盐排骨饭

罗汉素烩饭

豆瓣鱼片餐

糖醋鱼餐

和风照烧鸡腿饭

日式炸猪排餐

苹果咖喱牛腩饭

香煎鲑鱼餐

泡菜蛋丝拌饭

金枪鱼沙拉冷面

Chapter 4 方便调理包

调理包的制作技巧

【调理包1号】

海鲜番茄

海鲜番茄烩饭

海鲜番茄焗干层

【调理包2号】

培根柳松菇白酱

培根白酱意大利面

奶油炖鸡餐

【调理包3号】

啤酒蘑菇牛肉

啤酒蘑菇牛肉饭

土豆蘑菇牛肉蛋烧

【调理包4号】

爱尔兰炖羊肉

炖羊肉奶油饭

蛋焗羊肉斜管面

【调理包5号】

日式土豆炖肉

土豆炖肉蔬菜饭

炖肉滑蛋盖饭

【调理包6号】

鸡肉蕈菇咖喱

鸡肉蕈菇咖喱饭

<<咖啡馆简餐、轻食>>

咖喱乌龙面

【调理包7号】

奶汁炖菜

奶汁炖菜饭

酥皮通心粉浓汤

【调理包8号】

泡菜猪肉烩料

泡菜猪肉烩饭

泡菜猪肉大阪烧

【调理包9号】

味噌芝麻鸡肉料

味噌鸡肉汤泡饭

噌鸡肉土豆烧

<<咖啡馆简餐、轻食>>

章节摘录

版权页：插图：

## <<咖啡馆简餐、轻食>>

### 编辑推荐

《咖啡馆简餐、轻食》：将咖啡馆的悠闲带回家。

<<咖啡馆简餐、轻食>>

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>