

<<便当快餐店>>

图书基本信息

书名：<<便当快餐店>>

13位ISBN编号：9787538145816

10位ISBN编号：7538145818

出版时间：2006-1

出版时间：辽宁科技出版社

作者：何金城张政智

页数：90

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>

<<便当快餐店>>

内容概要

《便当快餐店：100道必学的赚钱招牌菜》中“经典便当”是主配菜皆可作为单品的家常料理，也适合开设自助餐店使用。

我在撰写《便当快餐店：100道必学的赚钱招牌菜》时，希望不论是开店商家、喜好料理的人士，或是家庭“煮夫”或“煮妇”，都能依照书中由浅入深的料理步骤及重点提示说明，掌握料理要诀，正确选择组合食材，掌握保鲜食材的方法，习得快速料理健康美食的烹饪手法，更打破便当料理无法鲜美的迷思。

<<便当快餐店>>

书籍目录

作者序第一章 便当店经营之道小饭盒创造大利润开店前的规划规划一商圈的选择规划二经营类型的选择规划三菜单的设计与定价规划四基础高汤与米饭烹调开店后的营运管理营业时间的掌握吸引顾客的方法每天营业工作流程创业经验谈例1坚持古早味的金园排骨创业经验谈例2团队默契绝佳的香港明记烧鸭第二章 开店必学经典便当铁路怀旧便当台东池上饭包福隆便当古早味炖肉便当卤猪脚便当传统炸排骨便当嫩煎猪排便当红糟肉便当京都排骨便当橙汁排骨便当蜜汁烤小排便当无锡排骨便当糖醋排骨便当卤肉饭便当红烧狮子头便当烤肉盒餐蛋黄蒸肉便当嘉义火鸡肉便当香酥鸡腿便当香酥鸡排便当三宝饭A. 玫瑰油鸡B. 叉烧肉C. 明炉烤鸭三杯鸡便当葱油鸡腿便当宫保鸡丁便当香菇瓜子鸡便当咖哩鸡便当蜜汁烤鸡腿便当蒜香烤鸡腿便当水晶白鸡便当红烧牛腩便当黑胡椒牛小排便当葱爆牛肉便当蚝油牛肉烩饭熏鱼便当酥炸鱼排便当酱油煎鱼便当茄汁鱼排便当香煎虱目鱼肚便当清蒸鳕鱼便当豆瓣旗鱼便当台南虾卷便当吉利虾排便当肉丝蛋炒饭便当虾仁蛋炒饭便当鲑鱼炒饭便当海鲜烩饭便当三鲜炒面便当猪肝炒面便当炒乌龙面便当油焖双冬便当素什锦便当和风蔬菜咖哩便当第三章 美味配菜与鲜汤台式类清炒豆苗 / 蒜香茄子 / 炒高丽菜蚝油青江菜 / 三色烩花椰菜干煸四季豆 / 豆干爆三丁清炒豆芽菜 / 韭菜花炒花枝 / 鸡油丝瓜洋菇豌豆荚 / 咸蛋苦瓜 / 三色玉米雪里红炒肉末 / 竹笋炒肉丝 / 酸菜炒肉丝蒜香海带丝 / 凉拌 三丝芹菜爆鱿鱼 / 五更鸭血丁香花生 / 客家小炒卤菜类卤蛋 / 卤肉臊 / 五香豆干卤油豆腐 / 扁鱼卤白菜卤萝卜面轮 / 卤笋丝豆腐蛋类欣欣豆腐 / 麻婆豆腐荷包蛋 / 蒸蛋 / 菜脯蛋洋葱炒蛋 / 番茄炒蛋 / 红萝卜丝炒蛋酱菜类日式味噌腌黄瓜 / 醋姜广东泡菜 / 香辣酸菜 / 豆豉辣味萝卜干汤类紫菜蛋花汤 / 榨菜肉丝汤奶油玉米浓汤味噌汤 / 萝卜排骨汤蚬子冬瓜汤 / 青菜豆腐汤

<<便当快餐店>>

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>