

<<巧手拌沙拉>>

图书基本信息

书名：<<巧手拌沙拉>>

13位ISBN编号：9787540551131

10位ISBN编号：7540551135

出版时间：2012-2

出版时间：新世纪出版社

作者：（英）斯托里 著，葡萄树 译

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>

<<巧手拌沙拉>>

内容概要

根据西餐的分类和特色，超级人气食谱“食尚达人”系列分门别类介绍二人餐、西点烘焙、意大利菜、沙拉、汤、甜品等西餐快速简便的制作方法，每道菜式都为读者列出所需的食材、用量和制作的具体步骤，所涉及到的食材和烹调工具也能在市场上找得到，每道菜式都配有一张精美的成品图，读者可以以此作为参考和对照。

<<巧手拌沙拉>>

作者简介

艾丽斯·斯托里（Alice Storey）：英国电视台《市场厨房》节目的食品料理专家。

<<巧手拌沙拉>>

书籍目录

基础课程
配菜沙拉
菊苣莴苣沙拉
戈根索拉奶酪山核桃梨子沙拉
凉拌卷心菜
苹果小胡萝卜沙拉
芝麻菜梨子干酪沙拉
芝麻菜苹果巴沙米醋沙拉
翠绿沙拉
硬皮山羊奶酪田园沙拉
田园沙拉
烤鸡田园沙拉
小胡瓜奶酪薄荷沙拉
酸辣小胡瓜沙拉
茴香头小萝卜沙拉
盐渍茴香沙拉
四季豆杏仁沙拉
四季豆凤尾鱼沙拉
泡菜沙拉
盐渍黄瓜红辣椒沙拉
土豆沙拉
蓝纹奶酪胡桃土豆沙拉
凉拌紫甘蓝
辣味凉拌菜
芝麻菜干酪沙拉
细香葱芝麻菜沙拉
清淡沙拉
恺撒沙拉
卡真粉鸡肉恺撒沙拉
希腊沙拉
蒜香皮塔饼希腊沙拉
尼斯沙拉
金枪鱼尼斯沙拉
火鸡鳄梨沙拉
螃蟹苹果鳄梨沙拉
托斯卡尼面包沙拉
番茄白肾豆沙拉
春季蔬菜沙拉
甜菜根调味汁
甜菜根橙子沙拉
腌山羊奶酪番茄干萨拉米沙拉
卡真土豆明虾沙拉
卡真鸡翅土豆鳄梨沙拉
豌豆蚕豆沙拉
豌豆蚕豆香肠沙拉

<<巧手拌沙拉>>

橙子鳄梨沙拉
橙子鳄梨蜂蜜鸭子沙拉
熏鲑鱼提子沙拉
脆皮鲑鱼沙拉
西瓜菲达奶酪沙拉
番茄奶酪罗勒沙拉
鸡肉杏子杏仁沙拉
烤鸡杏子番茄沙拉
白萝卜胡萝卜红椒沙拉
糖醋排骨白萝卜沙拉
黎巴嫩面包沙拉
烤沙丁鱼配黎巴嫩面包沙拉
无花果覆盆子熏火腿沙拉
烤无花果覆盆子水果沙拉
核桃蓝纹奶酪沙拉
烤紫莴苣菊苣沙拉
覆盆子烤面包沙拉
覆盆子沙拉调味汁
墨西哥风味切碎沙拉
蔓越莓鸡肉切碎沙拉
番茄奶酪沙拉
番茄意面沙拉
什锦沙拉
泰式牛肉沙拉
炒米粉
酱鸡芒果沙拉
辣虾芒果鳄梨沙拉
日式牛肉面条沙拉
芝麻皮鲑鱼荞麦面沙拉
意式花椰菜鸡蛋沙拉
花椰菜培根松仁沙拉
鸡肉沙拉
辣牛肉串面条沙拉
芒果熏鸡沙拉
熏鸡白豆百里香沙拉
鸭肉小柑橘白菜心沙拉
橙子芥末调味汁
仙人果熏火腿沙拉
梨子牛肉干蓝纹乳酪沙拉
明虾芒果鳄梨沙拉
奶油蛋黄酱调味汁
芝麻鲑鱼沙拉
鲑鱼生鱼片沙拉
肉碎沙拉
生菜包
花生鲑鱼米粉沙拉
甜辣酱酸橙鸡

<<巧手拌沙拉>>

腌豆腐蘑菇沙拉
豆腐米饭沙拉
鸭肉榛子桃子沙拉
鸭肉芦笋榛子沙拉
鹌鹑梅子腰果沙拉
酱酥鹌鹑梨子沙拉
鸡肉芦笋沙拉
鸡肉芦笋奶酪沙拉
鸭肉大豆沙拉
鲑鱼大豆沙拉
花生柚子虎虾沙拉
柚子虎虾面条沙拉
辣羊肉粗麦粉沙拉
粗麦粉素沙拉
芹菜洋葱鸡肉沙拉
熏鸡白豆沙拉
牛肉黄瓜沙拉
烤红葱头牛肉沙拉
柚子明虾猪肉沙拉
柚子明虾猪肉红葱头沙拉
暖食沙拉
烤番茄芦笋沙拉
番茄马苏里拉面条沙拉
鹰嘴豆辣椒沙拉
酸奶黄瓜
扇贝欧防风胡萝卜沙拉
咖喱扇贝胡萝卜沙拉
亚洲鲑鱼沙拉
亚洲豆腐沙拉
香肠辣椒牛至沙拉
甜椒酱
鸡肉粗麦粉沙拉
石榴调味汁
南瓜奶酪松仁沙拉
烤南瓜熏肉意面沙拉
巴沙米醋烤蔬菜沙拉
香烤羊排蔬菜沙拉
熏鲑鱼土豆沙拉
烤牛肉芥末籽土豆沙拉
芦笋芝麻菜沙拉
五花熏肉烤芦笋
烤蔬菜奶酪沙拉
西瓜奶酪沙拉
烤蘑菇沙拉
烤蘑菇熏火腿沙拉
鲑鱼茴香土豆沙拉
辣椒鲑鱼沙拉

<<巧手拌沙拉>>

茶熏鲑鱼暖沙拉
茶熏鲑鱼荞麦面沙拉
香肠鹌鹑蛋沙拉
菠菜香肠小扁豆沙拉
米豆谷面沙拉
寿司饭沙拉
金枪鱼米饭沙拉
粒粒面暖沙拉
柠檬鸡意面暖沙拉
蟹肉粒粒面沙拉
香草蛋黄酱
扁豆奶酪沙拉
水波蛋芦笋扁豆沙拉
咖喱粗麦粉沙拉
羊肉咖喱粗麦粉沙拉
牛油豆香肠辣椒沙拉
牛肉串牛油豆沙拉
意面培根花椰菜沙拉
花椰菜鸡肉暖沙拉
沙丁鱼扁豆沙拉
番茄沙丁鱼绿扁豆沙拉
荞麦鲑鱼沙拉
熏鲑鱼蔬菜沙拉
白豆奶酪辣椒沙拉
白豆奶酪香肠沙拉
香草酱扁豆沙拉
羊肉丸扁豆沙拉
意面番茄青酱沙拉
罗勒青酱
菰米火鸡沙拉
猪扒菰米沙拉
意面螃蟹芝麻菜沙拉
金枪鱼辣椒意面沙拉
扁豆鲑鱼小茴香沙拉
土豆鲑鱼沙拉
小麦沙拉
烤鲷鱼小麦沙拉
蘑菇奶酪意面沙拉
培根蘑菇意面沙拉
玉米番茄黑豆沙拉
辣椒炒虾玉米黑豆沙拉
鹰嘴豆香草沙拉
甜菜根鹰嘴豆沙拉
鹰嘴豆樱桃番茄沙拉
煎羊排鹰嘴豆沙拉
意面红薯培根沙拉
煎鸡意面沙拉

<<巧手拌沙拉>>

水果沙拉
莓子什锦沙拉
莓子暖沙拉
异域水果沙拉
酸橙糖烤菠萝
柑橘沙拉
利口酒柑橘酱
大黄草莓沙拉
大黄苹果扇贝沙拉
香料水果沙拉
香料水果沙拉糖浆
水波水果姜饼干
覆盆子酱水波核果
水果什锦沙拉
百香果奶油异域水果沙拉
肉桂酥樱桃沙拉
巧克力肉桂酱
冬季水果沙拉
烤冬季水果沙拉
柠檬草糖浆水果沙拉
烤椰肉
椒盐水果沙拉
香草海盐
木瓜酸橙杏仁沙拉
姜味木瓜酸橙沙拉
葡萄酒梨子沙拉
太妃酱烤梨
甜瓜菠萝沙拉
酸橙生姜糖汁

<<巧手拌沙拉>>

章节摘录

版权页：插图：恺撒沙拉 1 将蛋黄酱放到一个小碗中，拌入适量的水，使酱汁变稀至可流动的状态。

将蒜瓣与少量粗海盐放在一起捣成糊状；将大蒜、帕尔玛干酪碎加到蛋黄酱中拌匀。

如果调味汁太稠（无法流动），可加点水。

用黑胡椒调味后放在一旁。

将莴苣叶撕成方便食用的小块，放到一个大沙拉碗中。

将凤尾鱼沥干，剁成小块，撒到莴苣叶上。

2 面包切成3厘米的厚片，去掉面包皮并涂上融化的黄油，再将面包片切成2.5厘米见方的小块。

将面包块排列在已涂抹少量黄油的烤盘上；并淋上剩余的奶油。

将烤盘放入已预热至200。

C (400 ° F)、Gas Mark 6的烤箱中，烤约12分钟，或将面包片烤至松脆、深金黄色。

烤到8分钟时要注意观察面包片，面包片在最后几分钟颜色变化很快。

3. 趁热将面包片放在沙拉上，快速洒上调味汁。

撒上帕尔玛奶酪刨片，即可装盘。

希腊沙拉 1 黄瓜和番茄均切成厚约1~2厘米的小块，一同放入大沙拉碗中。

辣椒去籽切丝、红洋葱切片与橄榄一同放到装有黄瓜和番茄的大沙拉碗中。

2 将橄榄油和香芹碎搅拌，加盐和黑胡椒调味。

3 将调味汁淋在沙拉上并拌匀。

分装在小碟中，均匀地撒上菲达奶酪块即可。

<<巧手拌沙拉>>

编辑推荐

《巧手拌沙拉》总销超200万册、译成14种语言的超人气食谱。

<<巧手拌沙拉>>

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>