

<<东南亚风味菜>>

图书基本信息

书名：<<东南亚风味菜>>

13位ISBN编号：9787542836458

10位ISBN编号：7542836455

出版时间：2004-12

出版时间：上海科技教育

作者：上海光大会展中心国际大酒店

页数：119

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>

<<东南亚风味菜>>

内容概要

长久以来，东南亚地区以旖旎的自然风光及浓郁的异域风情吸引着无数游客到访一游，而五光十色的东南亚菜让东南亚这块旅游圣地更成为美食家的天堂。

和中国菜一样，东南亚菜也拥有色香味俱佳的品质，既兼有中西风味，又自成一格。香茅、咖喱、鱼露、辣味叶等热带特色香料、酱料、调味料，配合椰子、木瓜、芒果等五彩缤纷的热带鲜果，赋予了东南亚菜酸辣、刺激又香甜怡人的风味。

上海光大会展中心国际大酒店是集会议、展览、餐饮等于一体的大型综合场所，曾根据不同的会展内容，推出过包括东南亚各国在内的外国食品节活动，得到客人们的赞赏。

酒店总结了食品工了活动的餐饮工作经验，从许多受到客人喜爱的东南亚菜肴中精心挑选出部分菜式，编成本书，供广大读者参考，希望读者能通过本书，对东南亚菜肴有一个基本而明晰的了解，并提高自己的烹饪水平。

<<东南亚风味菜>>

作者简介

赖声强，曾在上海静安宾馆学习中菜烹饪，后进入上海第一家五星级酒店，为第一批中方厨师长之一，先后在意大利餐厅、宴会厅、咖啡厅的厨房任职。后又赴德国工作、学习了三年多，与意大利、瑞士、德国等国家的厨师们切磋技艺、交流经验。现任上海光大会展中心国际大酒店行

<<东南亚风味菜>>

书籍目录

1. 各式沙爹2. 香柠煎鲈鱼3. 香辣墨鱼子4. 家乡炒菠菜5. 海鲜汤米粉6. 新派炒米粉7. 牛柳炒河粉8. 马来大头虾9. 泰式蔬菜卷10. 香炸泰式鹅肝11. 河内扒牛柳12. 西贡煎馅饼13. 牛柳汤河粉14. 海鲜炒河粉15. 椰城焗扇贝16. 云顶扒鲳鱼17. 干煎鲳鱼18. 辣椒蘑菇沙交接班19. 蒜子烩鳕鱼20. 木瓜海鲜沙拉21. 什锦沙拉22. 红酒烩牛肉23. 香炸鸡中翅24. 酸辣生虾25. 泰式酸辣凤爪26. 香辣烩膏蟹27. 酸辣扇贝28. 泰式牛肉炒拉29. 辣拌墨鱼仔30. 炭烤黄立鲷.....

<<东南亚风味菜>>

章节摘录

插图

<<东南亚风味菜>>

媒体关注与评论

书评“学做外国菜”系列均由国内厨师选材制作，并配有清晰、直观的彩色实物图（包括原料），再加上步骤分明的文字说明，让“学做”丝毫不显费力。

<<东南亚风味菜>>

编辑推荐

“学做外国菜”系列均由国内厨师选材制作，并配有清晰、直观的彩色实物图（包括原料），再加上步骤分明的文字说明，让“学做”丝毫不显费力。

<<东南亚风味菜>>

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>