

<<东南亚美食>>

图书基本信息

书名：<<东南亚美食>>

13位ISBN编号：9787807058793

10位ISBN编号：780705879X

出版时间：2009-2

出版时间：冬明 成都时代出版社 (2009-02出版)

作者：冬明

页数：115

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>

## <<东南亚美食>>

### 前言

热情而神秘的东南亚，不仅是旅游的圣地，更是美食的天堂。

拥有蓝色大海和骄阳的东南亚，独得大自然的恩赐，拥有蔬菜、香料和海鲜等丰富食材，利用这些食材打造的东南亚美食，酸辣或甘甜，清爽或浓香，各有特色，相互辉映。

泰国美食在世界范围内都享有盛名，素以辛辣、酸甜著称，食材以采白天然新鲜的农产品和海鲜为主。

不管是火辣或是相对清淡的口味，泰式烹饪都恰到好处地融合了东方和西方的烹饪精髓，形成独特的泰式风味美食。

越南菜将来源于中国阴阳调和的饮食文化，与殖民者留下的法式风情结合在一次，形成了风味独特的菜式。

越南菜烹调注重清爽、原味，只放少许香料，鱼露、香花菜和青柠檬等是其中必不可少的佐料，以蒸煮、烧烤、熬焖、凉拌为主，热油锅炒者较少。

新马印风味以甜辣咸鲜为主，其中有两样调料必不可少，一是咖喱粉，一是椰奶，都是异香扑鼻，闻起来就让人垂涎欲滴的食材。

其中，咖喱粉是由多种香料研磨而成，用它做菜色泽金黄，香辣可口；椰奶是用老椰子肉刮成椰蓉，加入水再挤出汁制作而成，烧菜时加入一些椰奶，既不会破坏菜的原味，又能增添淡淡的椰香。

印度菜最神奇之处在于它所使用的香料，据说印度菜所用的香料几乎到了“世界之最”的地步，每道菜的调料至少要有10种……本书中详细讲解了关于东南亚菜的种种，从食材挑选，到香料的运用跟搭配，并特别邀请知名酒店国际大厨，教大家烹制多款最经典、最地道的东南亚菜式，做出原汁原味的东南亚味道。

## <<东南亚美食>>

### 内容概要

《东南亚美食》带您走进并品尝东南亚美食。  
热情而神秘的东南亚，不仅是旅游的圣地，更是美食的天堂。  
拥有蓝色大海和骄阳的东南亚，独得大自然的恩赐，拥有蔬菜、香料和海鲜等丰富食材，利用这些食材打造的东南亚美食，酸辣或甘甜，清爽或浓香，各有特色，相互辉映。

## &lt;&lt;东南亚美食&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 东南亚美食资讯1.东南亚的美食渊源2.酱料，东南亚菜系的灵魂 3.详解东南亚各国菜系4.丰富多样，品种繁多的香料世界5.认识东南亚原生食材6.常用的烹饪工具第二章 东南亚菜例一.东南亚“国菜” 1.冬阴功海鲜汤2.娘惹焗茄子 3.槟城炒果条4.乌达—乌达5.马来风光6.咖喱鸡7.泰式红咖喱烧鹅8.沙爹鸡\_9.铁板沙爹鱼10.香茅焗海虾二.风情汤品1.牛骨药材汤2.牛肉滑蛋汤3.辣酒煮羊杂\_4.人参川贝汁浸鹌鹑5.咖喱煮牛筋腩6.鱼羊汤7.椰青红枣炖乌鸡三.葱味水产1.海鲜沙拉2.马来栈鱼片3.沙爹酱鱿鱼4.虾焗鱼片5.虾条焗瓜豆6.柠檬香茅蒸乌头鱼7.铁板焦叶鱼8.鱿鱼空心菜9.娘惹鱼仔豆角10.酱烧海龙筋11.泰式什锦焦鳊雨12.蛋丝焗大明虾13.三芭虾14.虾米豆腐15.油条塞蟹肉16.沙爹拼盘17.咖喱蟹18.亚三拉萨19.奶沙虾20.鲜竹笋香菇焗海参四.群叠肉类1.金不换茄子牛肉2.香蒜滑切鸡3.秘制叉烧鸡腿4.芋香酱鸭块5.咖喱牛肉6.家乡牛炸肉7.焦叶风味鸡8.豆芽滑鸡肉9.炸鸡翅10.九层塔泰皇骨11.洋葱鱼露凤爪12.辣汁牛仔肉五.爽口素菜1.杏香烩什锦2.金砖焗豆腐3.银丝炒包菜4.翡翠芥蓝5.芋泥圈6.芋香炸豆腐7.三芭蛋豆腐8.咖喱拉萨Kan Laksa9.辣汁什菜10.鲜奶炒芥蓝11.泰式风味藕12.纸火锅泰皇豆腐13.虾头油冬瓜六.米面主食1.马六甲炒饭2.椰浆饭3.芋香蛋炒饭4.甘榜炒饭5.印尼炒饭6.仔姜焖鸭面7.沙锅鸡球面8.鲁面9.清香干炒米粉10.海鲜炒冬粉11.海鲜滑蛋河粉12.虾饼13.羊肉煎饼

<<东南亚美食>>

章节摘录

插图：

## &lt;&lt;东南亚美食&gt;&gt;

## 编辑推荐

《东南亚美食》由国际大厨亲身献技，教你南洋最正宗的烹调技法。

详细披露东南亚美食的香料秘籍，精选多道经典菜式，从选择食材到香料的搭配运用，从制作酱料到腌制材料，亲身演示烹调的全过程，教你烹制出酸辣鲜香、自成一派的地道南洋菜式。

敬告：本图书及光碟之唯一著作权人中映良品文化传播有限公司，仅授权本图书及光碟组成之全部内容（包括其声音）在家庭内使用。

家庭使用权之定义为未经著作权人书面正式授权禁止在俱乐部、会所、餐厅、游览车、客车、医院、酒店、图书馆、学校、户外传播设施以及各类互联网络并与其性质相近场所使用本节目内容，任何未经授权之盗录、复制、剪辑、公开展示、出售、出租、出借以及任何交易、公开演出、公开散布、公开播放或提供点播全部或者其中之任何部分皆严格禁止，任何前述行为皆须承担刑事及民事责任。

如需正式取得相关授权，应与唯一著作权人中映良品文化传播有限公司联络。

品尝世界美食煮出异国风情经典+创意，东南亚菜式联盟，美食新“煮”意！

融世界美食精华于一体的东南亚菜系，以天然新鲜的食材为主，讲究酱料的调配与运用，又被称为“酱料菜”。

东南亚口味以酸、辣、甜、香、鲜著称，色味浓郁而又层次丰富。

它恰到好处地融合了东方和西方的烹饪精髓，形成了独特的东南亚风味美食。

东南亚“国菜”	鲜香肉类	娘惹焗茄子	咖喱鸡	金不换茄子牛肉	蕉叶风味
鸡 檳城炒果条	沙爹鸡	炸鸡翅	洋葱鱼露凤爪	乌达一乌达	
冬阴功海鲜汤	咖喱牛肉	香茅焗海虾	泰式红咖喱烧鹅	.....	爽口
素菜风情汤品		金砖焗豆腐	三岬蛋豆腐	咖喱煮牛腩	牛骨药材汤
虾头油冬瓜	泰式风味藕	辣酒煮羊杂	椰青红枣炖乌鸡	鲜奶炒芥蓝	鱼羊汤
.....	米面主食惹味水产		马六甲炒饭	椰浆饭	印尼

炒饭 咖喱蟹 沙爹酱鱿鱼 鲁面 柠檬香茅蒸乌头鱼 鱿鱼空心菜 油条塞蟹肉·泰国菜·越南菜·印尼菜·马来西亚菜·新加坡菜.....味重酱香，自成一派的南洋菜式。

VCD专业影视传媒 打造高清影像

<<东南亚美食>>

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>