

<<沙拉酱>>

图书基本信息

书名：<<沙拉酱>>

13位ISBN编号：9787810365482

10位ISBN编号：7810365487

出版时间：2003-8-1

出版时间：汕头大学出版社

作者：陈明里

页数：46

字数：20000

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>

<<沙拉酱>>

内容概要

郑老师与杨桃文化合作，将美味的家传牛肉面配方以最详细、最易懂的方式传达给读者。一如书中介绍的，郑老师经由4种主要汤底，变化出25种中、西式不同风味与口感的牛肉面，以及5口味独特的牛肉小菜，让香嫩的牛肉、浓郁的汤头令人回味无穷，绝对是能让人细细品味、历久弥新的好滋味唷。

<<沙拉酱>>

作者简介

郑元魁，现就读于致远管理学院餐饮管理系，拥有中餐烹调乙级、西餐烹调丙级证照，曾获得2000年技能竞赛中餐烹调银牌奖、2002年中华美食烹调教室第一名、意美主厨杯米食类第一名、上海国际烹调技术大赛海鲜组银牌等各奖项。

曾出版《台湾特色小吃》、《意大利肉酱面》、《

<<沙拉酱>>

书籍目录

牛肉面的三大派系牛肉的处理与料理的秘诀牛肉各部位的肉质与口感千古不变的美味传统中式牛肉面
药炖汤头制作 红烧汤头制作 清炖汤头制作 高汤汤头制作 四川辣子牛肉面 醋溜牛肉羹面 炖牛肉面
线 麻酱牛肉凉面 沙茶牛肉两面黄 滑蛋牛肉粉丝煲 茄香牛肉刀削面 广州牛肉炒面 黑胡椒牛肉冬粉
蚝油牛肉炒米粉效率加倍、美味不变 快锅速食牛肉面 快锅小常识 红烧牛腩面 清炖牛腩面 葱烧牛腩
面 半筋半肉牛肉面 桂侯蹄筋面色香味俱全的异国风味牛肉面 传统式面条秘笈 异国风味面条秘笈 意
式番茄牛肉凉面 意式蔬菜牛肉汤面 匈牙利牛肉面 奶香蘑菇牛肉面 奶酪烤牛肉面 咖喱牛腩乌龙面
和风牛肉丸拉面 越南生牛肉炒河粉 味噌牛肉荞麦面 泰式酸辣牛仔粉令人食指大动的美味牛肉小菜
怪味牛腱 红焖牛蹄筋 酱味牛肚 松化牛肉 法式生牛小圆饼

<<沙拉酱>>

媒体关注与评论

本套食谱完整收录各款中西美食，从经典美味、家常菜色到热门小数小吃，带你进入幸福的美食天堂，教你餐餐吃出美味与健康；西式菜肴更让你体会到料理无国界的乐趣，让你家的餐桌从此缤纷热闹起来。

赶快来学几道美味时尚佳肴的烹调方法，招待你的至亲好友吧！

<<沙拉酱>>

编辑推荐

时临夏季，食物似乎也跟着胃口换季，在夏季里向滑腻腻的食物说Bye-bye，通过《沙拉酱》让我们一起来迎接健康清爽的沙拉吧！

上场前，得先找齐各式不同风味的沙拉酱，才能让这场沙拉魔法秀表演得淋漓尽致。

<<沙拉酱>>

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>