

<<杨桃文化·新手食谱系列 31 ~ 35>>

图书基本信息

书名：<<杨桃文化·新手食谱系列 31 ~ 35>>

13位ISBN编号：9787810367288

10位ISBN编号：7810367285

出版时间：2004-3

出版时间：汕头大学出版社

作者：陈明里 等

页数：45

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>

内容概要

陈明里老师为大家带来36种美味的沙拉酱，有香浓滑顺的西式沙拉酱、清淡爽口和风沙拉以及充满创意想法的创意沙拉酱。

谁说沙拉只能当作餐前的开胃菜？

如果有人这么说，那一定是他不懂得调制各式各样、风味迥异的沙拉酱汁，才会让沙拉变得这么单调乏味。

事实上在欧美国家，光是沙拉酱汁就可能有好几百种之多，这是因为沙拉对西方人来说不只是开胃而已，在他们的配菜、主食、甚至是餐后的水果甜点当中，都会应用到许许多多味道截然不同的沙拉酱汁。

虽说沙拉酱汁只消几个简单动作即可完成，但如果你其中动作有误的话，那可能就会让满心欢喜调配的沙拉变成一碗难以下咽最后可能要丢掉的食物。

所以在你有所动作之前，务必先看本书的「事前准备篇」，我们会告诉你在调配沙拉酱之前一些应该要知道与学习的事情，然后再根据你自己的喜好来选择要从哪一道实验起。

作者简介

陈明里，毕业于景文技术学院餐饮管理科，拥有烘焙乙级、中式面食丙级证照。除了在景文技术学院教课，也在杨桃烹饪学校担任讲师。曾出版《模特VS糕点的百变风情》、《我的第一本烘焙书》，并于快乐厨房表各种美食专题。

个性开朗活泼的陈老师身兼教与学，除了教授

书籍目录

导读 沙拉酱的美味魔法秀即将上演事前准备篇 叫你失败与难的秘诀传授 四大基底食材 油乳交融的美乃滋西式沙拉酱 开胃沙拉 01凯萨酱 02罗勒鳀鱼酱 03尼斯酱 凯萨沙拉 圣妇沙拉 尼斯沙拉 配共沙拉 04芥末油醋汁 05千岛沙拉酱 06大蒜油醋汁 须苣沙拉 千岛水果沙拉 焖烤甜椒 主菜沙拉 07苹果芥末油醋汁 08塔塔酱 09白酒醋香草酱 鲔鱼沙拉 鲜虾沙拉 薰衣草香煎鸡排 餐后沙拉 10马士卡彭沙司酱 11酸奶美乃滋 12草莓酱汁 手指饼干 芒果布丁 奶酪和风沙拉酱 开胃沙拉 配菜沙拉 主菜沙拉 餐后沙拉创意沙拉酱懒人的美味厨房 市售沙拉酱介绍

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，招待你的至机关报好友吧！

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>