

<<正宗126道台湾小吃>>

图书基本信息

书名：<<正宗126道台湾小吃>>

13位ISBN编号：9789570452938

10位ISBN编号：9570452935

出版时间：出版菊文化事業有限公司

作者：朱秋樺 著

页数：144

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>

<<正宗126道台灣小吃>>

內容概要

10萬元創業小吃詳細影音教學：筒仔米糕、客家菜包、廣東粥、蚵仔煎、麻辣臭豆腐、香雞排、生煎包、蔥抓餅、什錦滷味、牛肉麵、蚵仔麵線、香菇肉羹...各種應用示範，以及創業攤車介紹。

進入「什麼都漲，只有薪水不漲」的年代，許多朋友的創業理想與頭家夢，躍躍欲試！

青輔會公布的「2006青年創業趨勢大調查」，顯示零售業、工業與製造業、餐飲業三大領域，共涵蓋六成三的創業者，是台灣青年創業者的最愛。

不僅是創業，也有許多朋友，希望在家中也能做出道地的台灣小吃，出版菊文化感受到您對找頭路與追求美味的迫切需要。

因此，為您量身定做出「正宗台灣小吃126道：10萬元創業小吃DVD版」，陪您一起為理想與生活打拼！

頭家的精神就是一家店的靈魂《正宗126道台灣小吃：手工米食.肉類.點心.麵羹湯》中清清楚楚的步驟圖，讓您在每個重要環節完全不遺漏，更有幫您精打細算的金算盤、貼心促銷法和勝出寶典，並詳細列出採買生財器具與材料的店家。

書中有您最想知道的開店注意事宜：您適合開店嗎？

選擇加盟？

還是自行創業的11問？

瞭解加盟的常用名詞、如何籌措創業資金？

開什麼樣的店？

地點位置？

成本結構。

決定了一半的錢景！

創業定位／地點／成本結構、如何計算成本、定價與利潤評估？

產品訂價方式／營業額評估、如何降低成本？

增加利潤？

擁有餐飲金證照 - - 「中餐烹調技術士」等相關資料。

雖然叫它是「小吃」，但在我們為了這本書走訪各地，看見很多頭家朋友為了口味被肯定、生意的永續經營，24小時所投入的心思和血汗之後，有了全然改觀。

在一個從四坪起家，轉眼即將起大樓的店家牆上，有個昭示著頭家們理念及氣魄的句子，可以作為代表，它是這麼寫著：日進生鮮山海產 精選上料不隔夜菜色鮮美求原味 免沾醬料必甘甜團結誠信可服眾 貨真價實客自來有人說：台灣小吃創造了台灣的經濟奇蹟相信這些頭家朋友會說：「奇蹟」永遠只會出現給努力付出的人。

10萬元創業小吃詳細影音教學：筒仔米糕、客家菜包、廣東粥、蚵仔煎、麻辣臭豆腐、香雞排、生煎包、蔥抓餅、什錦滷味、牛肉麵、蚵仔麵線、香菇肉羹...各種應用示範，以及創業攤車介紹。

<<正宗126道台湾小吃>>

作者简介

朱秋樺 文化大學生活應用科學研究所碩士、自1990年從事中西餐點教學迄今、大華技術學院海青班烘焙科兼任講師、平鎮市社區大學生活保健客座講師、金樺餐飲專業研習中心負責人、桃園縣複合餐飲交流協會創會理事長 宜蘭縣救國團、台北縣瑞芳、三峽、五股農會、中國青年服務社，桃園縣救國團與女教師聯誼會，中壢市、平鎮市農會，新竹監獄（看守所），嘉義老人大學，台南市救國團 - - 等烹飪、烘焙講師、活躍於MUCHTV酸甜苦辣食物戀、中原電視台、桃園廣播電台「大廚開講」、公共電視台「台灣生活通」烹飪顧問等電視廣播節目，推廣教學樂此不疲 出版食譜書 - - 大境文化&出版菊文化共十數本 精選相關書目：《100種小餅大利潤》、《人氣義大利麵大公開》、《一定可以輕鬆學會！ 三明治?鬆餅?醬料100種》、《手工甜點禮物100道》、《糕點教科書》。

<<正宗126道台湾小吃>>

书籍目录

如何使用這本書用小吃開創台灣新奇蹟「基本必備高湯、肉燥、醬料、麵糰」高湯：豬骨高湯、柴魚高湯滷汁、蒜酥、油蔥酥、肉燥2種、粥底各式醬料：基本白醬、甜麵醬、醬油膏、芥末蘸醬、甜辣醬麵糰：基本發麵糰、基本冷水麵糰「米食小吃」1.大湯圓2.肉燥米糕3.魯肉飯4.客家板條5.米粉炒6.大麵炒7.台南碗粿8.紅龜粿9.芋粿巧10.筒仔米糕 (DVD) 11.油蔥粿12.米苔目13.冬粉炒14.客家菜包 (DVD) 15.香菇油飯16.艾草粿17.咖哩雞飯18.魚脯鹹粥19.廣東粥 (DVD) 20.海產粥21.菜粽22.南部肉粽23.壽司花壽司24.地瓜筍包25.糯米腸26.香菇肉粥27.粿粽28.焢肉飯29.雞肉飯30.蒲燒鰻魚飯31.福貴米糕32.鯪粽「點心小吃」33.中部肉圓34.天香臭豆腐35.蝦仁肉圓36.素潤餅捲37.蚵仔煎 (DVD) 38.燒仙草39.麻辣臭豆腐 (DVD) 40.清蒸臭豆腐41.河粉煎42.宜蘭糕渣43.九份芋圓44.甜不辣45.章魚燒46.廟口三明治47.大阪燒48.布丁豆花49.蘿蔔糕50.芋頭糕51.虎咬豬52.香雞排 (DVD) 53.棺材板54.天婦羅55.炸春捲56.蚵嗲57.淡水阿給58.生煎包 (DVD) 59.小籠包60.蔥抓餅 (DVD) 61.煎餃62.上海蔥燒餅63.粉粿64.炸蕃薯簽65.花生湯66.傳統豆花67.米麻糬68.香蕉飴69.清涼愛玉70.什錦滷味 (DVD) 71.鹹蛋糕「肉類小吃」72.燻鵝73.鹽酥雞74.雞捲75.蝦仁捲76.生炒花枝77.鹹豬肉78.鹽水鵝肫79.鹽水鴨掌80.滷豬腳81.麻油腰子82.白菜魯83.羊肉爐84.紅糟肉85.滷筍乾86.脆皮肥腸87.客家炒大腸88.豬腸滷89.炒牛羊肉90.鹽蚵仔「麵羹湯小吃」91.牛肉麵 (DVD) 92.排骨酥湯93.台南擔仔麵94.酸辣湯麵95.米粉湯96.蚵仔鏈97.四神湯98.蚵仔麵線 (DVD) 99.大腸麵線100.蝦仁羹101.羊肉羹102.藥燉排骨103.香菇肉羹 & 魷魚羹 (DVD) 104.大麵羹105.麻油雞麵線106.鍋燒意麵107.八寶冬粉108.鐵板麵109.魚酥羹110.炒鱔魚麵111.魚土魷魚羹112.水晶圓113.芋頭米粉114.虱目魚湯115.關東煮116.食鼎邊趖117.紅燒鰻羹118.味噌魚湯119.魚丸湯120.酸菜豬血湯121.扁食湯122.柴把脆腸湯123.當歸麵線124.下水冬粉125.豆簽羹126.雞絲麵「開店頭家必讀」您適合開店嗎？
謝絕投機取巧歡迎新手仿效 - - 12個開店必讀誠律選擇加盟？
還是自行創業的11問？
瞭解加盟的常用名詞如何籌措創業資金？
開什麼樣的店？
地點位置？
成本結構。
決定了一半的錢景！
創業定位 / 地點 / 成本結構如何計算成本、定價與利潤評估？
產品訂價方式 / 營業額評估如何降低成本？
增加利潤？
擁有餐飲金證照 - - 「中餐烹調技術士」創業攤車介紹 (DVD) 生財器具 & 材料批發廠商編輯試菜

<<正宗126道台湾小吃>>

编辑推荐

創業當頭家必讀！

教戰守則全收錄！

謝絕投機取巧 歡迎新手仿效 - - 12個開店必讀誠律選擇加盟？

還是自行創業的11問？

如何籌措創業資金？

開什麼樣的店？

地點位置？

成本結構。

擁有餐飲金證照 - - 「中餐烹調技術士」創業青年45%想在餐飲業當頭家

<<正宗126道台湾小吃>>

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>