

<<咖喱大全>>

图书基本信息

书名：<<咖喱大全>>

13位ISBN编号：9789575269739

10位ISBN编号：957526973X

出版时间：瑞昇文化事业股份有限公司

作者：旭屋出版社 著
林麗秀 译

页数：136

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>

<<咖哩大全>>

內容概要

吃咖哩、懂咖哩，更會煮咖哩 這本『咖哩大全』，如同其書名一般，網羅了有關咖哩的所有知識，從關鍵的香料開始，帶領讀者深入領略印度、日本、歐洲等各地咖哩的風味與調理技術，同時還走訪日本超人氣的咖哩店，公開收錄店家最受歡迎的咖哩食譜，並分享專屬配方、製作方法、配菜飲料的搭配學問等等，此外，還有「烹煮美味咖哩的注意事項」、「咖哩的營養成分分析」等單元，一書在手，讓你成為極上咖哩通！

【本書特色】 特蒐54家日本名店105道最受歡迎的咖哩食譜。

有以下附錄，增添本書內容的豐富度，讓您全方位瞭解咖哩。

香料的使用要點 香料型錄 / 香料特徵 調配?焙炒要點 香料的調理技巧 香料與食材之相容性 烹煮美味咖哩的注意事項 調節咖哩味道、保存咖哩時的注意事項 積極地攝取咖哩，讓自己活得“更健康”、“更漂亮”吧！

日本咖哩的歷史沿革 調味?材料型錄

<<咖哩大全>>

書籍目錄

香料的使用要點 香料型錄 香料特徵 調配?焙炒要點 香料的調理技巧 香料與食材之相容性 世界咖哩美食地圖 Part 1 印度咖哩 雞肉 咖哩雞 / 綜合咖哩 (NAIR餐廳) 印度咖哩 / 喀什米爾咖哩 (德里) 菜單?咖哩雞 (NAIR餐廳) / 印度咖哩 (德里) 菜單?喀什米爾咖哩 (德里) 綜合香料咖哩雞 (MOTI印度餐廳) 豌豆絞肉咖哩 (SANSAR印度?尼泊爾料理) 咖哩雞 / 絞肉咖哩 (AJANTA) 菜單?綜合香料咖哩雞 (MOTI印度餐廳) 菜單?豌豆絞肉咖哩 (SANSAR印度?尼泊爾料理) 菜單?絞肉咖哩 (AJANTA) 奶油雞 (SAMRAT) 燴洋蔥咖哩雞 (新宿BOMBAY) 菜單?奶油雞 (SAMRAT) 菜單?燴洋蔥咖哩雞 (新宿BOMBAY) 羊肉 羊肉咖哩 (AJANTA) 菜單?羊肉咖哩 (AJANTA) SANSAR (羊肉咖哩) 豌豆絞肉咖哩 (MOTI印度餐廳) 菜單?羊肉咖哩 (SANSAR印度?尼泊爾料理) 菜單?豌豆絞肉咖哩 (MOTI印度餐廳) 魚蝦 鮮蝦咖哩 (MOTI印度餐廳) 劍旗魚咖哩 (SWAGAT) 菜單?劍旗魚咖哩 (SWAGAT) 竹莢魚咖哩 (SANSAR印度?尼泊爾料理) 海鮮咖哩 (AJANTA) 菜單?竹莢魚咖哩 (SANSAR印度?尼泊爾料理) 辣味鮮蝦咖哩 (SAMRAT) 茄汁鮮蝦干貝咖哩 (新宿BOMBAY) 鮪魚咖哩 (MOTI印度餐廳) 菜單?辣味鮮蝦咖哩 (SAMRAT) 菜單?鮪魚咖哩 (MOTI印度餐廳) 豆類、蔬菜 鷹嘴豆咖哩 (新宿BOMBAY) 菜單?鷹嘴豆咖哩 (新宿BOMBAY) 三色豆咖哩 (SWAGAT) 什錦蔬菜咖哩 (MOTI印度餐廳) 菜單?MOTI印度餐廳蓮藕丸子咖哩 (GULBRITO) 菠菜蘑菇咖哩 (SWAGAT) 椰香奶油茄子 (新宿BOMBAY) 蔬菜咖哩米粉 (DHARMASAGARA) 印度咖哩的盛裝方式 適合搭配咖哩的印度烤餅之基本作法和變化吃法 適合搭配咖哩的飲料、甜點Part2 日本創作的咖哩1 ~ 歐風?變化吃法 ~ 歐風咖哩醬汁的基本作法 牛肉 牛肉咖哩 (喜樂亭餐坊) 乳香仔牛咖哩 (濃醇) (番茄 歐風咖哩 & 燉菜專門店) 牛肉咖哩 (小川軒) 菜單?牛肉咖哩 (喜樂亭餐坊) 菜單?牛肉咖哩 (小川軒) 牛肉咖哩 (日比谷松本樓) 牛肉咖哩 (CHEZ ROSSINI西餐廳) 牛肉咖哩 (Moyan咖哩1246) 牛肉咖哩 (本鄉PETIT FEU) 菜單?牛肉咖哩 (日比谷松本樓) 菜單?牛肉咖哩 (Moyan咖哩1246) 菜單?牛肉咖哩 (本鄉PETIT FEU) 豬肉 帶皮的大方塊豬肉咖哩 (Moyan咖哩1246) 富士的內臟咖哩 (晴之日咖哩屋) 菜單?帶皮的大方塊豬肉咖哩 (Moyan咖哩1246) 菜單?富士的內臟咖哩 (晴之日咖哩屋) 雞肉 咖哩雞 (泰明軒) 充滿香料味道的碳烤鷄咖哩 (Les Vinum) 菜單?咖哩雞 (泰明軒) 海鮮 蟹肉咖哩 (PETIT FEU A LA CAMPAGNE歐風咖哩專門店) 什錦海鮮咖哩 (AUBERGINE歐風咖哩) 龍蝦咖哩 (志摩觀光飯店 LA MER CLASSIC古典餐廳) 墨魚黑咖哩 (晴之日咖哩屋) 菜單?蟹肉咖哩 (PETIT FEU A LA CAMPAGNE歐風咖哩專門店) 菜單?墨魚黑咖哩 (晴之日咖哩屋) 菜單?龍蝦咖哩 (志摩觀光飯店 LA MER CLASSIC古典餐廳) 蔬菜 晴之日菜園裡的蔬菜咖哩 (晴之日咖哩屋) 蔬菜咖哩 (青椒新鮮蔬果汁專門店) 特製咖哩飯 (附湯) (ARLEQUIN) 蔬菜咖哩 (喜樂亭餐坊) 菜單?晴之日菜園裡的蔬菜咖哩 (晴之日咖哩屋) 菜單?蔬菜咖哩 (青椒新鮮蔬果汁專門店) 菜單?特製咖哩飯 (附湯) (ARLEQUIN) 菜單?蔬菜咖哩 (喜樂亭餐坊) 變化吃法 煎烤豆腐蔬菜味噌咖哩 (BEJITTA玄米菜食咖啡) 油炸素肉咖哩 (附蔬菜沙拉) (名古屋?名東區?Pinch of Salt ORGANIC CAFE) 月見山藥泥咖哩 番長 / 納豆咖哩番長 (CONFIDENCE CAFE) 適合搭配咖哩的米的挑選方法、米飯的炊煮方法 適合搭配咖哩的辛香料大全Part3 日本創作的咖哩2 ~ 特色餐點?藥膳?乾式咖哩?湯式咖哩 ~ 特色咖哩 軍雞COLEMAN CULLY (新宿REGAL中村屋本店) 豬肉咖哩 / 咖哩雞 (共榮堂) 菜單?軍雞COLEMAN CULLY (新宿REGAL中村屋本店) 菜單?豬肉咖哩 / 咖哩雞 (共榮堂) 藥膳 藥膳、特製咖哩 / 藥膳?牛筋咖哩 / 藥膳?海鮮咖哩 (自然薯 藥膳咖哩) 菜單?藥膳、特製咖哩 / 藥膳?牛筋咖哩 / 藥膳?海鮮咖哩 (自然薯 藥膳咖哩) 藥膳咖哩 (本鄉PETIF FEU) 菜單?藥膳咖哩 (本鄉PETIF FEU) 乾式咖哩 乾式咖哩 (Cafe HAITI) 乾式咖哩 / 乾式咖哩 (CAF é STYLE) (泰明軒) 菜單?乾式咖哩 / 乾式咖哩 (CAF é STYLE) (泰明軒) 乾式咖哩 (TREETOP) 菜單?乾式咖哩 (TREETOP) 湯式咖哩 喀什米爾蔬菜咖哩 (GANE舍) 咖哩雞 (GANE舍) 海鮮咖哩 (SHANTI) 菜單?咖哩雞 (GANE舍) 菜單?海鮮咖哩 (SHANTI) Part4 亞洲咖哩 泰國 綠咖哩 (THAILAND) 酸味咖哩 (THAILAND) 紅咖哩 (THAILAND) 菜單?綠咖哩 / 酸味咖哩 / 紅咖哩 (THAILAND) 田園風咖哩 (THAILAND) MEYAU 咖哩 (大辣) / 泰式咖哩 (甜味、辣味) (MEYAU) 菜單?田園風咖哩 (THAILAND) 其他 絞肉蔬菜咖哩 (RESHAM FIRIRI) 鍋燒羊肉 (MARHABA巴基斯坦餐廳) 菜單?絞肉蔬菜咖哩 (RESHAM FIRIRI) 菜單?鍋燒羊肉 (MARHABA巴基斯坦餐廳) 白蘿蔔馬鈴薯咖哩 (SANSAR印度、尼泊爾料理) 香菇

<<咖哩大全>>

嫩筍馬鈴薯咖哩 (RESHAM FIRIRI) 咖哩雞 (SAIGON餐廳) 菜單?白蘿蔔馬鈴薯咖哩 (SANSAR印度、尼泊爾料理) 菜單?香菇嫩筍馬鈴薯咖哩 (RESHAM FIRIRI) 菜單?咖哩雞 (SAIGON餐廳) GULAI SAPI牛肉咖哩 / 椰香咖哩雞 (JEBATAN MERAH印尼餐廳) 紅金眼鯛魚頭咖哩 (MALAYCHAN) 菜單?GULAI SAPI牛肉咖哩 / 椰香咖哩雞 (JEBATAN MERAH印尼餐廳) 菜單?紅金眼鯛魚頭咖哩 (MALAYCHAN) 椰漿咖哩 (MALAYCHAN) 辣味蕃薯咖哩雞 (ANGKOR WAT) 菜單?辣味蕃薯咖哩雞 (ANGKOR WAT) 香料鮮蝦咖哩 (ANGKOR WAT) 椰香牛肉咖哩 (JEBATAN MERAH印度餐廳) 蠔菇咖哩雞 (SANSAR印度、尼泊爾料理) 扁豆咖哩 (SANSAR印度、尼泊爾料理) Part 5 咖哩料理咖哩烏龍麵 / 蕎麥麵 中川屋咖哩烏龍麵 / 中川屋冷式咖哩烏龍麵 (中川屋) 南蠻咖哩 (露月庵) 南蠻起司咖哩 (幸町 滿留賀) 菜單?中川屋咖哩烏龍麵 / 中川屋冷式咖哩烏龍麵 (中川屋) 菜單?南蠻咖哩 (露月庵) 其他咖哩麵 咖哩拉麵 (本郷PETIT FEU) 咖哩麵 (實之和咖哩麵) 義大利咖哩麵 (喜樂亭餐坊) 菜單?咖哩拉麵 (本郷PETIT FEU) 菜單?咖哩麵 (實之和咖哩麵) 菜單?義大利咖哩麵 (喜樂亭餐坊) 咖哩鍋 砂鍋咖哩 (實之和咖哩麵) 菜單?砂鍋咖哩 (實之和咖哩麵) 咖哩麵包 咖哩麵包 (SAKURA BAKERY) 元祖咖哩麵包 (CATTLEYA) 菜單?咖哩麵包 (SAKURA BAKERY) 咖哩飯咖哩的配菜 PESHAWAR 羊肉漢堡排 (MARHABA巴基斯坦餐廳) 燉牛筋咖哩 (京丸by分福) 咖哩炒墨魚 (SAIGON餐廳) 香炒雞肝雞肫 (SANSAR印度、尼泊爾料理) 烹煮美味咖哩的注意事項 咖哩醬汁、麵糊 / 咖哩食材 (肉、魚、蔬菜、豆類) 調節咖哩味道、保存咖哩時的注意事項積極地攝取咖哩, 讓自己活得“更健康”、“更漂亮”吧!

日本咖哩的歷史沿革調味?材料型錄協力店名單

<<咖哩大全>>

编辑推荐

特蒐54家日本名店 105 道最受歡迎的咖哩食譜。

有以下附錄，增添本書內容的豐富度，讓您全方位瞭解咖哩。

香料的使用要點 香料型錄 / 香料特徵 調配・焙炒要點 香料的調理技巧 香料
與食材之相容性 烹煮美味咖哩的注意事項 調節咖哩味道、保存咖哩時的注意事項 積極
地攝取咖哩，讓自己活得“更健康”、“更漂亮”吧！
日本咖哩的歷史沿革 調味・材料型錄

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>