

<<西班牙開胃輕食>>

图书基本信息

书名：<<西班牙開胃輕食>>

13位ISBN编号：9789866293689

10位ISBN编号：9866293688

出版时间：2012-2-7

出版时间：旗林文化

作者：林勃攸

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>

<<西班牙開胃輕食>>

內容概要

開胃輕食Tapas的由來：佐酒之食 相傳13世紀，西班牙國王為了杜絕人民因為喝酒產生的各種問題，因此下令餐廳不能販售酒給空腹的客人，於是業者變通，開始推出麵包、起司或是肉類等小菜，提供想喝酒的客人點食，於是產生了開胃輕食。

<<西班牙開胃輕食>>

作者簡介

林勃攸

堅持對於美食的熱情是最大的動力！

因為學習更道地的烹飪手藝遠赴歐洲進修，
習得了歐洲各國的道地美味。

現在則沉浸在教學的樂趣中，
指導學生邁向更精進的廚藝境界。

現任

明道大學餐飲管理學系助理教授

經歷

新竹煙波大飯店餐飲部西餐主廚

嘉義縣名都觀光渡假大飯店義大利廳主廚

福朋喜來登飯店西餐主廚

台北喜來登大飯店12廚副主廚

台北西華大飯店副主廚

亞都麗緻大飯店副主廚

<<西班牙開胃輕食>>

書籍目錄

- P2 自序：廚房裡的美味時光
P3 透過開胃輕食Tapas，進入西班牙熱情的烹飪世界！
- P8 西班牙開胃輕食常用食材
P10 南洋小品常用香料&調味料
Chapter1 冷盤
冷盤多搭配麵包，
佐以各式蔬果、海鮮、
起司、蛋和肉類等餡料，
再加上橄欖油與各式香草，
以及漂亮的呈盤裝飾，
讓主餐前的小點時光十分開胃。
- P14 番茄續隨子開胃小點
tomatoes and caper tapas
P16 燉蔬菜開胃小品
vegetables stew canapes
P18 華爾道夫開胃小點
waldorf tapas
P20 大蒜冷湯佐葡萄
cold garlic soup with grapes
P21 西班牙冷湯
gazpacho
P22 番茄大蒜冷湯
cold tomato and garlic soup
P24 百里香涼拌中卷
marinated squid with thyme
P26 西班牙涼菜沙拉
gazpacho salad
P28 葡萄柚高麗菜沙拉
grapefruit and cabbage
P30 蜜瓜火腿捲
melon with ham
P31 紅酒香密瓜
melon with red wine
P32 醃野菇
marinated mushrooms
P33 辣味洋芋
spicy potatoes
P34 蝦仁玉米番茄黃瓜盅
shrimp salad with corn tomato and cucumber
P36 洋芋拌鱈魚
potato with cod fish
P37 芥末鮮蝦盅
grass shrimps with mustard on cucumber

<<西班牙開胃輕食>>

P38 玫瑰燻鮭魚

smoked salmon rose

P40 醃浸鳳眼貝

marinated mussels

P42 鮪魚鑲蛋

egg stuffed with tuna

P44 咖哩蛋開胃小點

curried egg canapes

P46 塔斯馬尼亞香料蛋

tasmanian herb eggs

P48 乳酪核桃小品

cheese and walnuts

P49 羊奶乳酪沙拉

goat ' s cheese salad

P50 葡萄雞肉沙拉

chicken grape salad

P52 牛肉捲番茄莎莎醬

beef roll with tomato salsa

Chapter 2 熱食

西班牙開胃輕食Tapas中，

熱食多以油炸類為主，

將各式海鮮與肉類的美味包裹起來，

蔬食類則多以清蒸與烘烤為主。

P56 香烤時蔬

grilled vegetables

P58 洋菇薄煎餅

pancakes stuffed with mushroom

P60 番茄麵疙瘩

gnocchi with tomato sauce

P61 檸香蝴蝶麵

farfalle with bacon and lemon

P62 番茄乳酪筆尖麵

penne with tomato and mozzarella cheese

P64 香料炒洋芋

sauteed potatoes with rosemary

P65 杏仁鮮魚

fish in almond

P66 鯛魚烤番茄

baked sea bream with tomato

P67 烤芝麻鮭魚

baked sesame salmon

P68 辛香鮮魚甜椒開胃小點

fish with herbs and bell pepper

P69 香燉墨魚

squid stew

P70 酥炸鮮魚佐柳橙塔塔醬

<<西班牙開胃輕食>>

deep fried fish with orange tar tar

P72 鑲淡菜

stuffed mussels

P74 雞肉火腿丸

chicken and ham croquettes

P76 香烤芥末香料雞

roasted chicken with mustard and herbs

P78 西班牙甜椒餅

tortilla with red bell pepper

Chapter 3 南洋小品

熱帶的豐盛物產，

與各式香料的應用，

讓南洋式小點充滿活力，

甜美的海鮮與各式鮮菇讓人回味不已。

P82 醃漬南瓜小番茄

marinated tomaoes and pumpkin

P84 金針菇沙拉

enoki mushroom salad

P85 芋泥山藥盅

taro and yam puree

P86 涼拌雜菇

combination mushrooms

P87 蒜香茄子

steamed eggplant with roasted garlic

P88 香炸豆腐

deep fried bean curd

P90 照燒杏鮑菇

teriyaki king oyster mushroom

P92 香料中卷

spicy squid

P94 涼拌蝦仁葡萄柚

shrimp with grapefruit

P96 魚餅

fish cake

P97 醃漬蛤蜊

marinated clams with basil

P98 鮮蝦吐司

shrimp toast

P100 香料鮮蝦串

shrimp kebabs with ginger and coriander

P102 蔗蝦

shrimp paste on sugar cane

P104 中卷釀燒雞

stuffed chicken with squid paste

P106 軟煎芝麻魚

fried fish fillet with sesame

<<西班牙開胃輕食>>

P107 味噌鮮魚

fish with miso

P108 牛肉蛋捲

beef omelette

P110 芝麻雞肉球

sesame crusted chicken balls

P112 香檸烤雞排

grilled chicken with lemon

P114 豬小排橙汁燒

barbecued pork in orange juice

P116 香燉蛤蜊豬肉

pork and clam stew

P118 鳳梨碎肉小品

pineapple on pork and lemon juice

P120 香茅烤肉

B.B.Q pork and lemon grass

P122 臘腸沙拉

sousage salad

P123 香炸爆爆肉

deep-fried pork belly

P124 炸豬肉球

fried pork meatballs

P126 紅咖喱蘆筍雞肉串

asparagus chicken skewers and red curry

P128 炸餃子

deep fried dumpling

P130 煎藕餅

pork cake with lotus root

P132 酥炸雲吞

deep fried wonton

P134 蝦茸豆腐球

deep fried shrimp and beancurd balls

<<西班牙開胃輕食>>

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>