

<<中東料理Step123>>

图书基本信息

书名：<<中東料理Step123>>

13位ISBN编号：9789866293795

10位ISBN编号：9866293793

出版时间：2012-5-11

出版时间：旗林文化

作者：林幸香

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>

<<中東料理Step123>>

内容概要

除了薄荷，洋蔥和番茄是餐桌上最常出現的沙拉食材；
的配角； 除了羊肉，雞肉更是中東家常菜的美麗主角；
難！

除了孜然，香菜也是中東料理中常見
在台灣，來點中東家常菜，一點都不

<<中東料理Step123>>

作者簡介

林幸香 從小就喜歡做菜，因此收集了很多報章雜誌裡的食譜，在日本唸服裝設計的時候認識了當時的先生，1979年意外地嫁到了科威特，開啟了在中東的生活，家庭主婦的身份必須要在廚房裡舞刀弄鏟，還和當地鄰居與親戚學會了不少道地中東菜，也曾經三次宴請科威特國王，得到了不少讚賞，從此激發出烹飪的熱情。

在北美與英國居住的時候，習得了更多異國料理，動不動就是30人的宴客料理更是生活的常態。旅居美國時候走出家庭，積極參與僑界活動，開啟了烹飪教學的生活。

現居台灣，偶而會在電視上露一手好廚藝。

<<中東料理Step123>>

書籍目錄

推薦序1：透過獨特的飲食經驗領悟異國文化推薦序2：我懷念的幸香廚房推薦序3：開了味蕾也開了眼界自序我的美味人生常用食材與香料第一章 基礎高湯 & 醃漬物Stock、 Marinad & Pickling雞高湯Chicken Stock奧勒岡諾奶油Oregano Butter醃洋蔥汁Onion Marinated 醃檸檬Pickled Lemon Marinade 酸牛奶酪佐口袋麵包Yoghurt(Labneh)&Pita Bread醃希臘卡拉瑪塔黑橄欖Kalamata Olives第二章 沙拉、前菜 & 湯Salad, Appetiser & Soup摩洛哥式鷹嘴豆泥&紅椒式鷹嘴豆泥Moroccan Style Hummos& Red Bell Pepper Hummos 黎巴嫩沙拉Fattoush Salad蝦仁沙拉Prawn Salad番茄沙拉Tomato Salad羊奶起司沙拉Feta Cheese Salad香草沙拉Tabbouleh Salad紅蘿蔔沙拉Carrot Salad甜菜根沙拉Beetroot & Yoghurt Salad烤茄子Eggplant Salad 彩椒沙拉Mixed Bell Pepper Salad高麗菜沙拉 Two Color Cabbage Salad明蝦蔬果沙拉 Horseradish Cream Prawn Salad馬鈴薯沙拉Potato Salad濱豆菠菜溫沙拉Warm Lentil & Spinach Salad雪蓮子豆沙拉Chickpea Salad燜蔬菜Vegetable Stew四季豆燉番茄Tomato & String Beans秋葵燉番茄Tomato & Okra阿爾及利亞炸三角Algerian Triangles炸豆子蔬菜餅Falafels菠菜餅Spinach Pastry阿拉伯式鄉下蔬菜湯Arabic Style Vegetable Soup摩洛哥湯Harira Soup濱豆湯Lentil Soup第三章 主食Staple Food & Rice番紅花飯Saffron Rice綠色香草飯Parsley Rice濱豆飯Lentil Rice印度蔬菜飯Baked Curry Rice有機蕎麥櫛瓜稀飯Buck Wheat & Vegetables雞絞肉飯Chicken Rice薑黃雞肉飯Biryani Rice倒扣茄子飯Upsidedown Eggplant Rice阿拉伯比薩Minced Meat Pizza第四章 主菜 (牛羊雞&海鮮) Main Course (Beef & Lamb & Chicken & Seafood) 燉牛肉蔬菜佐庫司庫司Beef and mixed Vegetable Tagine烤肉腸Kofte烤羊肩排Shoulder of Lamb中東式秋葵燉羊肉Lamb Stew with Okra洋蔥燉羊肉Boneless Lamb with Onion 烤肉餅Kibbeh in oven雞絞肉包花椰菜Chicken and Cauliflower Wrap 摩洛哥式肉丸子Moroccan meatballs摩洛哥式橄欖雞佐檸檬Pickled Lemon Chicken 杏浦棗子燉雞塊Chicken with Prunes & Apricots洋蔥雞Chicken with Sumac埃及式烤魚Egyptian Barbecued Fish巴勒斯坦式炸魚Palestine Style Fried Fish 白芝麻醬魚Fish with Sesame Sauce & Nuts巴基斯坦咖哩蝦Shaheny ' s Curry - Pakistani Style 科威特式蝦仁Mitka ' s Curry - Kuwaiti Style 第五章 飲料&甜點Drinks & Dessert薄荷茶Mint Tea 土耳其咖啡Turkish Coffee棗子小點Dates Stuffed with Nuts泡黑棗乾與杏浦乾Rosewater and Fruit Compote炸薄餅Atayif牛奶糕Mohalabeiya千層派Milk Bastella 橘子椰子蛋糕Orange Coconut Cake後記：難忘的科威特歲月 國王與中國菜

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>