

<<食色佳餚>>

图书基本信息

书名：<<食色佳餚>>

13位ISBN编号：9789866334924

10位ISBN编号：9866334929

出版时间：四塊玉

作者：Karen Lau 著

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>

<<食色佳餚>>

內容概要

所謂美食就是既要味道，也要色彩！一位喜歡用美食款待好友的女子，用盡心思，端出繽紛的饗宴……五色飲食近年大流行，食物的五色是平衡健康的重要元素。
用五色食物做出健康餐飲並不難，用五色食物做出美味料理，也很簡單。
在這本書裡作者以五種顏色來分類食物，黃、白、紅、綠、黑為經，結合中西合璧的食材及烹調技巧為緯，引領大家步入視覺的享受，繼而走進味覺的世界，以嶄新的角度感受食物！
中英對照所謂美食就是既要味道，也要色彩！一位喜歡用美食款待好友的女子，用盡心思，端出繽紛的饗宴……五色飲食近年大流行，食物的五色是平衡健康的重要元素。
用五色食物做出健康餐飲並不難，用五色食物做出美味料理，也很簡單。
在這本書裡作者以五種顏色來分類食物，黃、白、紅、綠、黑為經，結合中西合璧的食材及烹調技巧為緯，引領大家步入視覺的享受，繼而走進味覺的世界，以嶄新的角度感受食物！
在這裡，我以五種顏色來分類食物，分別是黃、白、紅、綠及黑為經，結合中西合璧的食材及烹調技巧為緯，引領大家步入視覺的享受，繼而走進味覺的世界，嶄新角度感受食物！
食物改變了我的人生！
我希望食物能拉近我與你的距離……

<<食色佳餚>>

作者簡介

Karen Lau喜歡烹飪又愛創作。

曾有一段很長的時間在中國內地工作，因而走遍大江南北，吃盡大中華的美食。

加上近年四處遊歷，遍嘗各地美食，鑽研烹調技術。

融會貫通，創製色、香、味、型、美俱備的自家私房菜。

以美食待客，用味道俘獲朋友們的脾胃。

2010年10月建立了「愛?食Karen Kitchen」Facebook專頁，以食會友，分享廚藝，推動飲食藝術。

<<食色佳餚>>

書籍目錄

目錄4-5 推荐序 + 作者序10-11 寫在前面12-13 五色飲食 白色+WHITE18-19 鹵水鮮魷配鎮江汁
 SQUID IN CHINESE MARINADE SAUCE20-21 白酒奶油鮑魚 BRAISED ABALONES IN WHITE
 WINE22-23 杏汁燉豬肺 DOUBLE BOILED PORK LUNG IN ALMOND JUICE24-25 陳皮白鱈卷BAKED
 WHITE EEL KEBABS SERVED WITH TANGERINE PEEL SAUCE26-27 泰式焗雞排 THAI-STYLE BAKED
 CHICKEN STEAK28-29 老薑炸雞 DEEP-FRIED GINGER CHICKEN30-31 酒香焗蠔 BRAISED OYSTERS
 IN PORT WINE32-33 香芒龍脷柳卷佐薄荷百香芒果汁 SOLE FILLET ROLLS SERVED WITH MANGO
 SAUCE 34-35 千層蛋白蝦肉酥 EGG WHITE AND SHRIMP PASTRY36-37 香煎比目魚佐冬蔭功汁
 PAN-FRIED FILLET IN TOM YAM KUNG38-39 脆香豆腐佐紹興芝麻醬DEEP-FRIED TOFU SERVED
 WITH WINE AND SESAME SAUCE40-41 蒸帶子佐泰式酸辣汁 STEAMED SCALLOPS SERVED WITH
 THAI-STYLE SAUCE 紅色+RED44-45 三杯羊排 BRAISED THREE-CUP LAMB RACK46-47 鹹菜豬肚黃豆
 胡椒湯 PICKLE, PORK TRIPE AND SOY BEAN SOUP48-49 香煎黑豬肉佐富士蘋果黑醋汁BAKED
 KUROBUTA PORK SHOP IN FUJI APPLE AND BALSAMIC VINEGAR SAUCE 50-51 泰式火鴨絲沙拉
 THAI-STYLE ROASTED DUCK SALAD52-53 烤安格斯肋眼牛排佐香草奶油 GRILLED ANGUS RIBEYE
 STEAK WITH HERB BUTTER 54-55 祖傳酸梅鴨佐天使麵 GRANDMA ' S SOUR PLUM AND DUCK
 WITH ANGEL HAIR56-57 甜醋鴨胸 SWEET AND SOUR DUCK BREAST58-59 荷香嫩鴿 STEAMED
 PIGEON WRAPPED IN LOTUS LEAF60-61 香煎羊肉佐香草味噌醬汁 PAN-FRIED MUTTON IN HERBAL
 MISO SAUCE62-63 鱷魚肉湯 CROCODILE SOUP64-65 番茄起士卷 TOMATO CHEESE ROLL黃
 色+YELLOW68-69 酥炸番薯片佐咖哩沙拉醬DEEP-FRIED SWEET POTATO SLICES SERVED WITH
 CURRY SALAD DRESSING70-71 鯷魚吐司佐洋芋蛋沙拉 ANCHOVY FILLET TOAST WITH EGG &
 POTATO SALAD72-73 金瓜瘦肉竹筴腐皮湯 PUMPKIN AND PORK SOUP74-75 金黃蘆筍蝦卷
 DEEP-FRIED GOLDEN SHRIMP ROLL76-77 黃金豬腳尖 GOLDEN PIG'S TROTTERS78-79 泰式羅勒金
 柚雞絲沙拉 THAI-STYLE BASIL, POMELO AND CHICKEN SALAD80-81 金瓜海老 MASHED PUMPKIN
 WITH SHRIMPS82-83 玉米斑塊 FILLET IN CREAMY CORN SAUCE84-85 酒香竹筴羊肝菌蒸蛋
 STEAMED WINE EGG WITH MUSHROOMS86-87 凍豆腐佐南瓜汁 CHILLED TOFU WITH PUMPKIN
 SAUCE 黑色+BLACK90-91 自漬梅乾 DIY PRUNES92-93 麻香紫菜 SEAWEED WITH SESAME
 OIL94-95 黑芝麻鮪魚佐小黃瓜七味汁 TUNA IN CUCUMBER NANAMI SAUCE96-97 魚香茄盅 SAUT é
 EGGPLANTS WITH MINCED PORK98-99 紅酒燴冬菇 BRAISED MUSHROOMS IN RED WINE100-101 蒜
 香炒義大利墨魚麵 SAUT é ED GARLIC SPAGHETTI NERI 102-103 牛蒡焗飯 BURDOCK RICE
 CASSEROLE104-105 麻醬蕎麥涼麵 CHILLED SOBA WITH SESAME SAUCE106-107 黑木耳秋葵拌章魚
 BLACK FUNGUS, OKRA AND OCTOPUS SALAD綠色+GREEN110-111 涼拌苦瓜 BITTER MELON WITH
 SESAME SAUCE112-113 香炒蛤蜊肉末配紫高麗SAUT é ED CLAMS WITH BASIL AND JICAMA WITH
 PURPLE CABBAGE114-115 芫荽湯皮蛋酸薑CILANTRO JELLY WITH PRESERVED EGG AND PICKLED
 GINGER116-117 鮮蝦瑤柱冬瓜羹 SHRIMP, DRIED SCALLOP AND WINTER MELON SOUP118-119 家傳
 菲菜餅 HOMEMADE GARLIC CHIVE PATTY120-121 紫蘇雞佐香柚汁 PERILLA-FLAVOURED
 CHICKEN WITH POMELO SAUCE122-123 帶子瑤柱扒豆苗 STIR-FRIED PEA SHOOT TOPPED WITH
 SCALLOPS124-125 薑香嫩炒鮮百合甜豆 STIR-FRIED SNOW PEAS WITH FRESH LILY BULB
 AND GINGER JUICE126-127 份量對照表

<<食色佳餚>>

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>