

<<我的手作漢堡：最夯的流行新食>>

图书基本信息

书名：<<我的手作漢堡：最夯的流行新食潮>>

13位ISBN编号：9789866655845

10位ISBN编号：9866655849

出版时间：2009

出版时间：旗林文化出版社有限公司

作者：美食編輯小組

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>

## <<我的手作漢堡：最夯的流行新食>>

### 內容概要

牛肉漢堡才是漢堡？

漢堡的起源是德國還是美國？

漢堡肉排怎麼做最好吃？

可以搭配的醬汁和麵包又有多少種？

關於漢堡的種種問題，都可以在《我的手作漢堡》中找答案。

本書將漢堡分成美式漢堡、歐風漢堡、熱狗堡以及米漢堡四大類，從漢堡排DIY、麵包的選擇、醬汁的調配以及配菜的運用都有專文解說，由「拉亞漢堡」、「An Burger」、「NineTing 19美式餐廳」及「晶華酒店」大方提供獨家漢堡的美味配方，讓喜愛漢堡的您，可以輕鬆在家玩創意，變出專屬於您的手作漢堡！

## <<我的手作漢堡：最夯的流行新食>>

### 作者簡介

美食編輯小組 專訪台北市三大當紅熱炒達人及大廚師。

達人朱清輝 「鑫？」百元熱炒店老闆 &大廚吳丁福、朱清輝 曾在「欣葉餐廳」及台北縣新店「百元熱炒生猛海鮮創始店」服務，擁有15年台菜海鮮廚藝經驗。民國92年在吉林路，開了全台北市第一家百元熱炒店「鑫？」，堅持所有菜色親自研發，再交由店內主廚掌廚，至今已在台北市擁有3家分店。

達人林宏源 「紅翻天」百元熱炒店老闆 &大廚朱振男 擁有九年餐飲經驗的林宏源，專攻台菜海鮮多年，開設以海鮮為主的「紅翻天」熱炒店，每日親自上中央市場採買，且不斷找尋新食材，推出多道獨家菜色，曾開出的菜單多達600多道，隨時保持創新能力是他們能領先同業的一大優勢。

達人呂志忠 「常旺」百元熱炒店老闆 &大廚林庚田 出身餐飲世家的「常旺」老闆呂志忠，16歲開始進廚房，包括台菜、客家菜、湖南菜及四川菜等都曾學過，21歲就開了自己的餐廳，不到30歲就在台北市東區開了熱炒店，與店內主廚一同研發菜色，上市場挑食材，如今已有兩家分店。

作者相關著作：《百元熱炒輕鬆學》

<<我的手作汉堡：最夯的流行新食>>

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>