

<<泰国料理>>

图书基本信息

书名：<<泰国料理>>

13位ISBN编号：9789867237095

10位ISBN编号：9867237099

出版时间：2005年05月30日

出版时间：二魚文化

作者：郭興忠

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>

## <<泰国料理>>

### 前言

泰美味的泰式料理 出書？

！

我不是在作夢吧！

從來沒有想過要將料理寫成書來跟大家分享。

93年底參加筷子美食交流協會的聚會中，幸運的認識了廚藝精湛的前輩—柯俊年老師，由於他的引薦及鼓勵促成我這次出書的勇氣。

目前在台灣，泰國菜普遍受到大家肯定，但是很多人都會質疑在家做泰國菜的可能性，更多人認為其材料、醬料難以取得，因此本書體貼您的需求收集了採買地點，讓您輕鬆採買，只要跟著書本的步驟做就能將泰國菜端上餐桌；由於泰國料理的「辣味」常因人而異，書中調味料其辣椒的份量上只寫了「隨意」兩字，因此你可依個人口味需求而增減，創造出屬於你自己的泰國辣味。

我從小就愛吃，感謝叔叔—郭泰生的帶領，讓我有機會踏進廚師這條路，除了自己做自己吃，還可以做給大家吃；看見別人吃菜的那種滿足表情就是給我最大的鼓勵與安慰。

這次能夠順利的完成書籍要謝謝攝影師徐大哥與阿億，他們不嫌棄我新人，耐心等候我準備料理，更要感謝的是柯俊年老師，拍照過程他全程的陪伴，給予我畢生難忘的鼓勵；最後還要感謝焦志方大哥、蔡季芳老師、柯俊年老師的熱情推薦。

郭興忠

## <<泰国料理>>

### 内容概要

泰式食尚風，啟動您的味覺饗宴！

美斯樂來的獨臂主廚為你獻上最正統的泰國菜——羅萬子、檸檬的果酸味，香茅、南薑、檸檬葉香氣的紅咖哩、辣椒膏……是喜歡酸辣口感的你，不可錯過的味覺饗宴。本書分為涼拌篇、熱炒篇、清蒸&湯煲篇、炸酥篇、飯麵篇、甜點篇，還為讀者貼心所整理的食材取得地點；讓您在家輕鬆料理出泰式風味十足的佳餚。

熱情推薦 焦志方(美食節目主持人)、蔡季芳、柯俊年(烹飪名廚)

<<泰国料理>>

作者简介

郭興忠 1977年出生於泰國北部美斯樂，由於先天左手手掌及手肘殘缺，因此有「獨臂刀王」之稱。

13歲來台灣，16歲進入湄南小鎮泰式餐廳從學徒做起，定期回到泰國學習正統泰國菜；一步一腳印晉升至湄南小鎮總廚，2004年7月起兼任蘭花與象行政主廚至今，最拿手的是熱炒類，尤其是咖哩螃蟹。

## &lt;&lt;泰国料理&gt;&gt;

## 书籍目录

自序泰式調味料介紹泰國辣椒泰國酸味 涼拌篇 涼拌木瓜、涼拌熱狗、涼拌海鮮、涼拌冬粉、涼拌白木耳、涼拌蔬菜、檸檬梅花肉片、辣椒膏香茅蝦、瀑布牛肉、涼拌蛤仔、涼拌水煮蛋、涼拌媽媽麵、涼拌生蝦、泰南辣雞肉、涼拌鳳爪、涼拌牛肉片 熱炒篇 蝦醬空心菜、鹹魚銀芽、泰式蝦醬炒豆腐、泰式豆腐煲、椰汁蝦、香蒜牛肉、咖哩螃蟹、泰式宮保雞丁、香茅炒蝦、椰香鮭魚、椰汁蔬菜、香蒜雞翅 清蒸&湯煲篇 清蒸檸檬鱸魚、清蒸檸檬海鮮、椰香苦瓜蒸豬肉、紅蟳咖哩冬粉煲、酸辣海鮮清湯、冬卡檸檬雞湯、肉末冬粉紫菜豆腐湯、綠咖哩雞肉片湯、泰式咖哩雞、香茅烏骨雞湯 酥炸篇 月亮蝦餅、金錢蝦餅、炸香茅排骨、香酥三味魚、椒麻雞、泰味炸小雞腿、泰味煎鯧魚、黃金炸蛋、蟹肉煎蛋 飯麵篇 泰式炒飯、蠔油雞肉河粉、打拋雞肉飯、蝦醬炒飯、椰汁雞肉麵、泰式炒河粉、泰式米粉湯、泰北鴨血湯米線、鱸魚粥 甜點篇 摩摩喳喳、椰香黑糯米、椰香綠豆沙、玉米糕點、南瓜布丁、紅豆糕點 附錄—採買地點

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>