

<<香草魔法書>>

图书基本信息

书名：<<香草魔法書>>

13位ISBN编号：9789867997616

10位ISBN编号：9867997611

出版时间：2005年06月06日

出版时间：橘子

作者：徐招勝

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>

<<香草魔法書>>

內容概要

香草不是只有裝飾菜色和泡茶飲用而已，是一個擁有全然豐富色香味的美食領域，所以，本書集合最受歡迎的16種香草植物變出各式各樣的佳餚魔法。

香草HERB這個字，源自於拉丁語的HERBA，意指「綠色草本植物」，也就是藥草或香藥草，所以傳統的香草養生保健就如同漢方中醫一般，是根源於日常生活中的植物保健和食療經驗，香草涵括香精、香氣植物Aromatic herbs在內，非草本類的迷迭香、薰衣草、紅花也都包含在內，因為這一類植的花或莖、葉帶有天然香味，也具有揮發性精油，在成熟開花或溫度適當的前提下就會散發香氣，而通稱為香草。

<<香草魔法書>>

作者簡介

廚藝示範：徐招勝

1962年出生於屏東恆春，吃苦耐勞而發揮創意、希望把魔法變到完美的處女座

小學時期就幫忙家裡耕田農事、煮飯煎魚，進而發展出烹飪的興趣

餐飲界廚藝經驗迄今23年，曾任長榮桂冠酒店主廚10年

現為魔法書餐廳負責人

堅信貼近土地與香草為伍，以自然為師的養生飲食，能打造健康美食世界

文字執行：林麗娟

在自助旅行時往往規劃香草路線之旅的知性雙子座

資深報社美食記者，媒體工作經驗20年

中醫師的女兒，從小聞著香草、香料的美好氣息長大，篤信善用香草藥草就能做到最佳保健的理念

在自家小庭園種植薄荷、迷迭香、薰衣草、鼠尾草、香茅等香草植物，加紅白酒做菜滿室生香

<<香草魔法書>>

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>