

<<印度菜品尝与烹制>>

图书基本信息

书名：<<印度菜品尝与烹制>>

13位ISBN编号：9787532373673

10位ISBN编号：7532373673

出版时间：2004-1-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：星文珠

页数：120

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>

<<印度菜品尝与烹制>>

内容概要

印度菜谱是一代传一代的烹调遗产，因为没有文字记载，所以虽然经历了数千寒暑以及不断改良，印度餐饮艺术未能如法国菜、中国菜和意大利菜那样闻名于世。

两者，每个地区的印度菜各有不同，虽然相隔不远，但同一道菜的味道、色泽、质感、形状和香味都有差异。

我写作此书的目的，是想让大家能更好欣赏及享受印度菜。

印度是文明古国，每个地区皆有其特别的食物和语言。

本书介绍的印度各地方食谱，皆是简明易做、味清爽带辣味的，读者可按自己的喜爱增减辣椒和调味料。

<<印度菜品尝与烹制>>

作者简介

星文珠，生于印度，自11岁开始便跟从母亲学习烹调技术，她热衷于食物创作，加上她的丈夫是一名专业高级厨师，所以闲时两人会一起钻研厨艺，改良菜式，早年曾与家人在港开设印度餐厅。

<<印度菜品尝与烹制>>

书籍目录

前言印度菜的饮食文化与特色源远流长印度菜印度菜的派系与特色烹调用具、泡菜和拌酱印式香料与基本酱汁介绍开胃前菜与沙律类 西米烧饼 印式脆杂菜 椰香芝麻虾 杏香鱿鱼圈 柚子香橙虾沙律 杂豆沙律（木亡）果牛油果鸡沙律汤类 甜咖喱淇淋鸡汤 青柠椰奶虾汤 青苹果扁豆汤家禽与肉类 天多利烧鸡/泥炉烤鸡 奶油香草烧鸡 锅仔香草软鸡 香菌咖喱鸡块 腰果汁软鸡 家乡焗香草鹌鹑 杂椒羊排 菠菜扁豆 烩羊肉 薄荷豌豆肉酱 家常饼酿羊肉 香草茄酱肉丸 特色咖喱猪肉海鲜与蔬菜类 鲜虾杂菜咖喱 酱烧鲛鱼 喀拉拉邦式烧鱼柳 果阿式海鲜烩 烤焗大虾 南印度咖喱炒蟹 香葱马沙拿炒秋葵 葱烧杂菌 哥马干酪汁焗花椰菜 豆酿茄子面色与饭类甜品与饮品类

<<印度菜品尝与烹制>>

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>