

<<浪漫法国餐>>

图书基本信息

书名：<<浪漫法国餐>>

13位ISBN编号：9787564008611

10位ISBN编号：756400861X

出版时间：2006-9

出版时间：北京理工大学出版社

作者：朱莉·麦卡洛克

页数：59

字数：70000

译者：任雪丹

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>

<<浪漫法国餐>>

内容概要

灿烂的阳光、蔚蓝的天空、清澈的海水、美丽的沙滩；这就是风光旖旎的加勒比。清新爽口的加勒比餐就像加勒比的风光一样绚丽如画。跟随本食谱，你将学会地道的加勒比菜肴的制作方法，体验浓郁的加勒比风情。

<<浪漫法国餐>>

作者简介

作者：(英)朱莉·麦卡洛克 译者：任雪丹

<<浪漫法国餐>>

书籍目录

加勒比与加勒比美食原料准备工作南瓜浓汤香蕉浓汤鸡肉香蕉烤串椰浆鸡肉饭烤鳕鱼明虾酸橘汁烤鱼
烤“大地果实”咖喱香蕉什锦豆鸡蛋沙拉三色甜椒沙拉椰汁奶油蛋羹甜薯南瓜布丁香蕉面包芒果馅饼
芒果冰淇淋姜汁啤酒椰奶雪葩西餐常用配料简介西餐配料购买指南相关资料健康饮食谈饮食术语汇编
索引

<<浪漫法国餐>>

章节摘录

书摘 风味墨西哥薄饼 风味墨西哥薄饼适宜搭配多种饭菜食用。

有时候作为辅餐，但更多时候是充当主餐，通常用它包裹不同的馅料。

乳酪卷饼(20页)和鱼松饼(30页)都适合与薄饼搭配食用，所以在制做这些菜品前，要先做一些薄饼。当然，你也可以买现成的薄饼。

不过，我们还是一起体会一下自力更生的乐趣吧。

制作方法 1. 把面粉和盐放到碗里，加入橄榄油，然后缓缓倒入4餐勺温水不停地搅拌直到形成面团。

2. 在面板上撒一层面粉，然后揉捏面团直到其变得光滑。

3. 把面团分成4份，做4张薄饼。

4. 把其中一个面团揉成球，然后压平。

5. 在面板和擀面杖上再撒一些面粉，把面团擀成扁平的圆形，越薄越好。

6. 加热煎锅，直至滴入一滴水时会发出嘶嘶声，然后把薄饼放入锅内。

7. 煎1分钟，然后翻面再煎30秒。

把煎好的薄饼放入盘子内。

8. 重复步骤4~7，制作其他3张薄饼。

原料 · 100克面粉(在面板上额外再撒几餐勺) · 1/2茶匙盐 · 2餐勺橄榄油

保存薄饼 你可以把煎好的薄饼放起来备用。

在每张薄饼之间放一张防油纸以防它们粘在一起，晾凉后放入塑料袋中。

这样就可以在冰箱中保存很多天了。

P10插图

<<浪漫法国餐>>

编辑推荐

奔放西班牙餐、浓情意大利餐、阳光加勒比餐、迷人希腊餐、缤纷墨西哥餐、浪漫法国餐，你想尝试自己做西餐吗？

你想品尝异域风情的佳肴吗？

《好吃易做道地西餐》，书中的美食绝对吸引你！

它还为你介绍了西餐常用配料、西餐配料购买指南、健康饮食谈等内容！

<<浪漫法国餐>>

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>