

《經典三明治100》

图书基本信息

书名：《經典三明治100》

13位ISBN编号：9789865617218

出版时间：2015-7-21

作者：星谷菜菜（Nana Hoshiya）

页数：160

译者：何佩儀

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《經典三明治100》

內容概要

嚴選自暢銷日雜《mina》人氣專欄「mina食堂」
步驟簡單，容易上手！
依早餐、午餐、晚餐及下午茶規劃，包辦你的全天美味。
減少奶油與油脂的使用，美味又健康！
兼顧「何時」「何地」「與誰」，享受與好友、家人、戀人相聚的美好時光。
是輕食，也是主食，更是下午茶
利用隨手可得的食材，絕對是味覺和食材的創意遊戲！
誰說三明治只能當點心？本書以意想不到的新風貌，從早餐、早午餐、便當、前菜、晚餐、招待友人的聚會餐點等，特別設計出多種口味及份量的輕食料理。
跟著三明治去旅行
墨西哥捲餅、美國俱樂部三明治、德國香腸堡等異國風味餐點...各式異國三明治。
甜鹹、冰熱口感變化無窮
打破三明治只有鹹口味的限制，在家也能端出專業菓子師傅的甜點三明治！
創意發想，不只是三明治
把吐司邊做成大人小孩都愛的點心、可愛的三明治禮物包裝、與三明治最搭配的飲品...全收錄。
數十萬人票選出的100道超人氣三明治食譜
簡單上手的幸福美味【基本三明治】
輕食的晨午悠閒時光【早餐&早午餐三明治】
飽足感十足，久放依舊美味【便當三明治】
可當晚餐及午後小點心【前菜三明治】
暖心暖胃，餡料美味無窮【熱三明治】
體驗世界各地的美食【異國風味三明治】
最適合款待客人的甜品【點心三明治】

作者簡介

星谷菜菜 Nana Hoshiya

烹飪家，主要提供刊載在女性雜誌的家常菜與點心的內容，以讓人忍不住想要天天下廚、滋味溫和的簡單食譜與洋溢溫情的方式為目標。興趣是環遊世界，找尋古董與地酒。

著有《お鍋ひとつでごちそう ポットロースト（美味單鍋蒸烤料理）》（日東書院）、《エッグベネディクトとモーニングブレッド（班尼迪克蛋與早餐麵包）》（大和書房）、《とろける幸せ、召し上がれ フレンチトーストBOOK（幸福的美味：法式土司）》（BLUE LOTUS PUBLISHING）。

BLOG : [apron-room](http://apron-room.com) | www.apron-room.com

書籍目錄

前言

製作三明治的麵包介紹
讓三明治更美味的訣竅

PART 1 基本三明治

- 001 蛋沙拉三明治
- 002 半熟荷包蛋三明治
- 003 歐姆蛋三明治
- 004 蛋蔬三明治
- 005 水波蛋滿福堡
- 006 鮪魚三明治
- 007 鮪魚芹菜咖哩三明治
- 008 尼斯三明治
- 009 山葵鮪魚三明治
- 010 鮪魚番茄三明治
- 011 火腿三明治
- 012 薩拉米酒醋洋蔥三明治
- 013 酥炸火腿三明治
- 014 香草奶油火腿三明治
- 015 火腿無花果芝麻菜三明治
- COLUMN 01 吐司邊的應用吃法

PART 2 早餐&早午餐三明治

- 016 莎莎熱狗堡
- 017 蘑菇歐姆蛋堡
- 018 酪梨蝦仁貝果
- 019 沖繩風味堡
- 020 雞肝菠菜堡
- 021 魚露炒扇貝蓮藕豆苗口袋三明治
- 022 鯷魚彩蔬滿福堡
- 023 吻仔魚沙拉墨西哥捲餅
- 024 酪梨莎莎口袋三明治
- 025 巴薩米克熱炒口袋三明治
- 026 庫克先生三明治
- 027 培根法國吐司
- 028 韓式彩椒口袋三明治
- 029 烤茄莫查列拉堡
- 030 番茄培根堡滿福堡
- 031 香烤旗魚滿福堡
- COLUMN 02 製作三明治的便利工具

PART 03 便當三明治

- 032 香酥鱈魚堡
- 033 照燒雞肉堡
- 034 茄汁漢堡滿福堡

- 035 鮭魚泥菠菜貝果
- 036 咖哩蟹肉貝果
- 037 鱈魚卵洋芋三明治
- 038 絞肉咖哩三明治
- 039 香煎南瓜奶油起司貝果
- 040 胡瓜雞肉芝麻味噌三明治
- 041 烤肉牛蒡貝果
- 042 煙燻牛肉酪梨三明治
- 043 南瓜楓糖沙拉三明治
- 044 味噌豬高麗菜堡
- 045 維也納炸肉排紫高麗菜三明治
- 046 明太奶油水芹貝果
- 047 鯷魚蛋蔬三明治
- COLUMN 03 三明治的包裝方式

PART 04 前菜三明治

- 048 韃靼牛肉堡
- 049 坦都烤雞三明治
- 050 南洋炸蝦吐司
- 051 茄乾鮪魚潛艇堡
- 052 紫茄豆腐泥口袋三明治
- 053 蘋果雞肝醬鹹點
- 054 嫩烤牛肉覆盆子潛艇堡
- 055 巴薩米克紅茄開放三明治
- 056 胡蘿蔔絲起司三明治
- 057 番茄酪梨沙丁三明治
- 058 萊姆葡乾薩拉米法式鹹點
- 059 鯷魚橄欖醬扇貝鹹點
- 060 藍起司香蕉鹹點
- 061 蠶豆泥生火腿鹹點
- COLUMN 04 適合葡萄酒會的麵包與肉醬組

PART 05 熱三明治

- 062 蘆筍四季豆熱三明治
- 063 墨西哥香腸熱三明治
- 064 酪梨莫查列拉日式熱三明治
- 065 青蔥杏鮑柚子胡椒熱三明治
- 066 紅蘋卡蒙貝爾起司熱三明治
- 067 高麗菜咖哩熱三明治
- 068 小攤熱三明治
- 069 玉米沙拉熱三明治
- 070 火腿蛋熱滿福堡
- 071 菠菜鮭魚熱三明治
- 072 高麗菜火腿熱三明治
- COLUMN 05 三明治X飲品的搭配

PART 06 異國風味三明治

- 073 美國俱樂部三明治
 - 074 夏威夷漢堡
 - 075 墨西哥捲餅
 - 076 德國香腸堡
 - 077 小黃瓜三明治
 - 078 義大利三明治
 - 079 沙丁魚三明治
 - 080 蔬菜球三明治
 - 081 俄羅斯鬆餅
 - 082 韓國烤甜三明治
 - 083 叉燒三明治
 - 084 青花魚三明治
 - 085 黑麵包鮭魚三明治
 - 086 越式三明治
 - 087 法式生火腿沙拉開放三明治
- COLUMN 06 旅行與三明治

PART 07 點心三明治

- 088 時令水果三明治
 - 089 豆沙起司芒果三明治
 - 090 甘藷三明治
 - 091 鹹焦糖香蕉可頌
 - 092 薩瓦蘭棍子麵包
 - 093 檸檬奶油卷
 - 094 草莓巧克力棉花糖熱三明治
 - 095 黃豆粉巧克力藍莓熱三明治
 - 096 水果大福熱三明治
 - 097 蜜桃梅爾巴吐司脆片
 - 098 咖啡冰淇淋三明治
 - 099 煉乳檸檬三明治
 - 100 柳橙甘納許三明治
- COLUMN 07 盛裝三明治的容器

精彩短评

- 1、食欲大开！
- 2、留学前在祖国练就一手好厨艺。省得出去了看哪都是新东方，不是学厨，就是学英语。

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:www.tushu000.com