

《超鮮!蝦料理技術大全》

图书基本信息

书名：《超鮮!蝦料理技術大全》

13位ISBN编号：9789621439000

10位ISBN编号：9621439000

出版时间：2008-10

作者：旭屋出版

页数：96

译者：劉詠綾

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

《超鮮!蝦料理技術大全》

內容概要

本食譜網羅了日本料理、中國料理、法國料理、義大利料理等四大料理中，以蝦烹調而成的各式鮮美佳餚，每一類料理中，均介紹了典型料理與廚師的獨創料理，典型料理中包括日本料理的龍蝦生魚片、四川料理的乾燒蝦仁、義大利料理的青蝦芝麻菜沙拉；獨創料理中則有章魚燒風味鮮蝦可樂餅、豆乳醬蝦仁、河蝦芹菜義大利麵.....共16道典型料理與23道獨創料理，不同國家的蝦料理烹調技術、食材搭配等技法完全濃縮於本食譜中。最後還附上了有關蝦的營養成分、健康效果、種類等各式資訊，對於專業廚師來說，可說是一本超級實用的蝦料理大全。

《超鮮!蝦料理技術大全》

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