

《日之简餐·三明治》

图书基本信息

书名：《日之简餐·三明治》

13位ISBN编号：9787102071035

出版时间：2015-4

作者：坂田阿希子

页数：127

译者：宋扬

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

《日之简餐·三明治》

内容概要

吃
是一种高级的
艺术

一份精美的食物是视觉、味觉、嗅觉、行为完美交融的综合体。它有时要比一幅画、一段音乐、一部电影所传达的信息还要丰富，加上味道的陪伴，美好又艺术……

本书囊括100种美味三明治，好吃、好看、好做。

生活因艺术而美！

《日之简餐·三明治》

作者简介

坂田阿希子 SAKATA AKIKO

经过从料理专家助理到法国甜品地按、法国料理店等一系列经验的积累，现独立开店。目前主持的料理教室“studio SPOON”，以内容丰富、菜品广泛、简单美味的特质餐谱而深受好评。

studio SPOON <http://www.studio-spoon.com/>

书籍目录

- 1 / 美味的基本
- 2 / 鸡蛋三明治
- 3 / 熨糊蛋三明治
- 4 / 芝士三明治
- 5 / 火腿三明治
- 6 / 煎火腿三明治
- 7 / 炸火腿三明治
- 8 / 咸牛肉三明治
- 9 / 土耳其鳕鱼子色拉三明治
- 10 / 金枪鱼三明治
- 11 / 和风金枪鱼三明治
- 12 / 日式鱼糕三明治
- 13 / 金平三明治
- 14 / 马铃薯色拉三明治
- 15 / 萨莫萨色拉三明治
- 16 / 通心粉色拉三明治
- 17 / 茄汁意粉热狗
- 18 / 炒面夹心面包
- 19 / 薯片三明治
- 20 / 独行菜单色三明治
- 21 / 芦笋单色三明治
- 22 / 生菜单色三明治
- 23 / 黄瓜单色三明治
- 24 / 胡萝卜单色三明治
- 25 / 什蔬色拉三明治
- 26 / 鲜虾鳄梨三明治
- 27 / 蟹肉鳄梨三明治
- 28 / B.T.L 三明治
- 29 / 美式会所三明治
- 30 / 法式热三明治(咬先生)
- 31 / 法式鸡蛋热三明治(咬太太)
- 32 / 生咸火腿配小圆水萝卜三明治
- 33 / 热焙油浸沙丁鱼三明治
- 34 / 意式番茄布鲁斯凯塔三明治
- 35 / 英式烤牛肉三明治
- 36 / 煎牛排三明治
- 37 / 炸牛排三明治
- 38 / 炸猪排三明治
- 39 / 猪肉鲜蔬煎蛋三明治
- 40 / 鸡肉三明治
- 41 / 蒸鸡咖喱色拉三明治
- 42 / 中式味照烧鸡肉三明治
- 43 / 叉烧三明治
- 44 / 炸牛肉饼三明治
- 45 / 可乐饼三明治
- 46 / 炸鲜虾饼三明治
- 47 / 油炸干晒鳕鱼三明治

- 48 / 印度肉末咖喱面包
 - 49 / 俄式炸包子
 - 50 / 越式三明治
 - 51 / 韩式烤牛肉三明治
 - 52 / 土耳其风味鲭鱼三明治
 - 53 / 鹰嘴豆泥三明治
 - 54 / 中东法拉费三明治
 - 55 / 自制法式熟肉酱三明治
 - 56 / 肝泥酱三明治
 - 57 / 三文鱼酱三明治
 - 58 / 热焙芝士酱三明治
 - 59 / 茄酱三明治
 - 60 / 菇酱三明治
 - 61 / 热狗
 - 62 / 墨西哥香辣牛肉豆热狗
 - 63 / 汉堡三明治
 - 64 / 芝士汉堡
 - 65 / 培根煎蛋汉堡
 - 66 / 萨尔萨汉堡
 - 67 / 佐餐小食·薯条
 - 68 / 佐餐小食·花样薯条
 - 69 / 佐餐小食·薯片
 - 70 / 佐餐小食·圆葱圈
 - 71 / 佐餐小食·德国酸泡菜
 - 72 / 佐餐小食·卷心菜色拉
 - 73 / 佐餐小食·什锦酸泡菜
 - 74 / 佐餐小食·腌泡水果
 - 75 / 佐餐小食·自然派果酱
 - 76 / 佐餐小食·油炸面包耳
 - 77 / 什锦水果三明治
 - 78 / 黄桃酸奶鲜奶油三明治
 - 79 / 香蕉黑糖咖啡黄油三明治
 - 80 / 苹果桂皮鲜奶油三明治
 - 81 / 炼乳草莓面包
 - 82 / 蜂蜜芒果三明治
 - 83 / 自制醇香板栗奶油三明治
 - 84 / 红小豆奶油草莓三明治
 - 85 / 红豆沙黄油三明治
 - 86 / 红豆沙面包卷
 - 87 / 巧克力奶油桃仁三明治
 - 88 / 黄油果酱三明治
 - 89 / 花生柑橘双酱三明治
 - 90 / 手工牛奶沙司三明治
- 食材索引

《日之简餐·三明治》

精彩短评

- 1、看是看完了，照着做了一次蛋黄酱一种三明治都因为手残结果跟书上写的不一样！还有好多材料家里没有！
- 2、提供了很多可以参考的种类，图片精美，但是很多都在普通超市买不到，另外三明治本身的局限性导致参考性一般
- 3、嗯，还是没有怎么实践，我想我是喜欢吃吐司的，厚实的吐司，然后三明治
- 4、你看了就知道是一本多认真的书了
- 5、看完之后发现很多其实可以自己动手做，于是就试着做了。没看菜谱，只认真执行了不让面包变湿的方法，其他配菜什么的都是自己随便买了菜放的，味道挺不错。

《日之简餐·三明治》

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