

《每日三明治》

图书基本信息

书名：《每日三明治》

13位ISBN编号：9787537581150

出版时间：2016-2

作者：星谷菜菜

页数：96

译者：王添翼

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

《每日三明治》

内容概要

三明治是一种做法简单又十分美味且具有很强的亲和力的食品。本书介绍了近100种风格各异、适合不同时间和不同地点食用的三明治：有可当早午晚餐的、热腾腾的即食三明治，也有冷藏过后当备用粮的冷藏三明治，有专门用来招待客人的精致三明治，也有旅行时必备的营养三明治。虽然本书介绍的三明治风格和口味各异，但“材料简易、食用方便”的特色始终如一。快速感受美味和健康，就来进入三明治的世界吧！

《每日三明治》

作者简介

星谷菜菜，烹饪家。主要为女性杂志的家庭烹饪、点心板块给出创意指导。致力于开发朴素又美味的、充满温馨感的日常菜品。喜欢周游世界寻找复古风格小物以及各地特产美酒。著有《有锅就幸福：蒸烧料理》（日东书院）、《火腿蛋松饼与早餐面包》（大和书房）、《溶化的幸福：享受法式土司》（Blue Lotus出版）等。拥有个人博客“星谷菜菜的围裙教室”：<http://www.apron-room.com>

书籍目录

前言

三明治所用的面包

让三明治更美味的窍门

Part1 简单美味的基础三明治

鸡蛋三明治

半熟煎蛋三明治

蛋卷三明治

蔬菜鸡蛋三明治

荷包蛋三明治

金枪鱼三明治

金枪鱼芹菜三明治

法式经典三明治

芥末金枪鱼三明治

番茄金枪鱼三明治

火腿三明治

意式腊肉洋葱火腿

炸火腿三明治

黄油法棍三明治

火腿无花果芝麻菜三明治

专栏1 面包边的妙用

Part2 现做现吃的美味

早、午餐三明治

萨尔萨辣酱热狗三明治

蘑菇蛋卷三明治

虾仁牛油果三明治

冲绳风三明治

菠菜鸡肝三明治

莲藕扇贝三明治

凤尾鱼蔬菜三明治

海味卷饼三明治

牛油果口袋饼三明治

意大利香醋羊栖菜三明治

经典法式火腿干酪三明治

法式烤培根三明治

韩式红椒烤肉三明治

马苏里拉奶酪茄子三明治

番茄培根煎蛋三明治

烤旗鱼三明治

专栏2 制作三明治的便利工具

Part3 冷藏过后也很美味的

便当三明治

炸鱼排三明治

照烧鸡三明治

番茄汉堡肉三明治

菠菜鲑鱼酱三明治

咖喱蟹棒三明治

奶油鱼籽三明治

肉末咖喱三明治
烤南瓜奶酪三明治
黄瓜酱鸡肉三明治
牛蒡丝烤肉三明治
牛油果五香牛肉三明治
枫糖南瓜三明治
酱猪肉卷心菜三明治
紫甘蓝炸猪排三明治
水芹奶油明太鱼籽三明治
蔬菜风味凤尾鱼三明治
专栏3 包装技巧
Part4 晚餐和零食用
美味可口三明治
多汁碎牛排三明治
印度烤鸡肉三明治
民族风味虾酱吐司
风干番茄芝麻菜三明治
茄子豆腐酱口袋饼
苹果鸡肝酱抹面包
树莓烤牛肉三明治
意式番茄香醋三明治
农夫奶酪萝卜丝三明治
番茄牛油果沙丁鱼三明治
意大利腊肠朗姆葡萄酱抹面包
扇贝橄榄酱抹面包
香蕉蓝芝士抹面包
生火腿蚕豆酱抹面包
专栏4 适用于酒会的面包和面包酱
Part5 馅料的无限美味
热乎乎精品三明治
扁豆芦笋三明治
墨西哥香肠三明治
马苏里拉奶酪牛油果三明治
柚子胡椒口味大葱杏鲍菇三明治
卡门贝尔奶酪苹果三明治
咖喱卷心菜三明治
日式屋台风三明治
玉米沙拉三明治
火腿鸡蛋三明治
菠菜鲑鱼三明治
火腿卷心菜三明治
专栏5 三明治与饮品的**搭配组合
Part6 尝遍特色味道
世界各地的三明治
美式小酒馆三明治
夏威夷汉堡
墨西哥卷
德国香肠面包
黄瓜三明治

《每日三明治》

帕尼尼
沙丁鱼三明治
法拉费
俄式薄煎饼
吐司三明治
烤猪肉三明治
青花鱼三明治
丹麦三明治
越南三明治
生火腿沙拉酱三明治
专栏6 旅行与三明治
Part7 招待佳品
零食三明治
鲜果三明治
红豆奶酪芒果三明治
甜土豆三明治
淡盐焦糖香蕉三明治
法棍萨瓦兰
柠檬包
巧克力草莓棉花糖三明治
蓝莓巧克力豆三明治
水果团子三明治
烤土司罐头桃三明治
冰淇淋咖啡三明治
炼乳柠檬三明治
香橙甘纳许三明治
专栏7 盛放三明治的容器
结束语

《每日三明治》

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