

《就是愛牛排》

图书基本信息

书名：《就是愛牛排》

13位ISBN编号：9789866293971

出版时间：2012-9-10

作者：咪媽媽

页数：192

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

《就是愛牛排》

內容概要

作者是個即使胃痛，也要吃牛排的無可救藥的「牛排控」。愛吃牛排的程度還曾被同學譏諷：「讓你三餐都吃牛排，看你膩不膩。」

從愛吃牛排，漸漸成為親友間的牛排通，親朋好友想吃牛排卻不知上哪兒嚐時，總會請咪媽媽給點建議。咪媽媽平日若吃了令人滿意的牛排餐，結帳時也總會順手拿幾張名片給需要的朋友們，若朋友們吃過後也感到滿意的話，就會因幫到忙而感到好開心。

對作者而言，牛排可以撫慰人心，也是她最愛食物。書中有作者集近二十年吃牛排的豐富經驗所嚴選出的33家美味牛排餐廳，就跟著作者的腳步，一起品嚐牛排無與倫比的美味吧！

《就是愛牛排》

作者簡介

咪媽媽

人氣部落客。魔羯座, 喜歡藝術、語文、做菜、品嚐美食, 最擅長的是創意料理, 最愛的食物是牛排、甜點和咖啡。

曾獲第二屆部落客百傑、第三屆部落客百傑美食類十強達人、第四屆部落客百傑美食類銀牌, 2012 Xuite推薦部落格。

目前最大目標是, 嚐遍美味牛排仍維持窈窕身材。

部落格: 咪媽媽的魔法廚房

blog.xuite.net/selina.yang/092108

書籍目錄

第一章與牛排的不解之緣

牛排伴我成長

牛排，我最愛的食物

一個人吃牛排大餐

慶祝生日非吃牛排不可

早餐吃牛排？！

自己動手煎牛排

挑戰牛排吃到飽

參加牛排試吃會

最後一餐，你會吃什麼？

第二章吃牛排長知識

牛肉分級學問大

各國牛肉比一比

什麼是熟成？

溼式熟成與乾式熟成

吃牛排的禮儀

鐵板牛排和磁盤牛排

牛排的烹調方式

幾分熟最好吃？

醬汁搭配 各有巧妙

第三章美味牛排哪裡嚐

中價位（1000元以下）

豬跳舞小餐館

MARKET CAFE

洋蔥牛排餐廳

小銅板牛排

敲鐘美式牛排主題館

Mr.Onion牛排餐廳

品嚐趣義式牛排PASTA

亞米小鎮

歐鄉牛排

Le The茶苑

馬旦馬須法國館

明星咖啡西餐

CaLACaLA義大利廚房

中高價位（1000元至2000元以下）

Big Pancia大肚皮義式餐坊

45區公寓

喬尼的私人廚房

隨意烏地方義大利餐廳

墨賞新鐵板料理

玫瑰夫人

澳美客牛排

Toros鮮切牛排

沃克牛排

沾美西餐廳

特香齋西餐廳

《就是愛牛排》

典藏藝術餐廳

酒食歐風潮 90 a la sante

高價位（2000元以上）

帝國牛排館

Robin ' s牛排屋

首都牛排館

驢子餐廳

TOSCANA義大利餐廳

勞瑞斯牛肋排餐廳

D&C BISTRO

第四章與大師有約

牛排教父鄧有葵

版權頁

優惠券

《就是愛牛排》

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