

《印度風香料咖哩》

图书基本信息

书名：《印度風香料咖哩》

13位ISBN编号：9789865865556

出版时间：2014-4-3

作者：水野仁輔

页数：128

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

《印度風香料咖哩》

內容概要

丟掉現成的咖哩塊 & 咖哩粉！

讓咖哩達人告訴你，如何在家自己用香料做出正統印度風咖哩！

黃咖哩、紅咖哩、綠咖哩、白咖哩通通難不倒！

夏天開胃、冬天暖身，快跟著作者一起走進咖哩世界！

3香料：薑黃、辣椒、芫荽

×

3步驟：切、炒、煮

32道超美味正統咖哩料理

全彩料理圖，讓你不錯過關火時機，所有步驟一目瞭然！

以各種不同香料分類，想吃的、想做的絕不錯過！

徹底解說香料使用法及步驟，輕鬆上手無負擔！

【基本香料】

薑黃、辣椒、芫荽加色、加辣、加香。

三種最常在印度料理中使用的香料，加在一起形成絕妙的平衡。

再加入以下香料，香氣風味更加倍！是做出進階版豪華咖哩的祕訣！

【提味香料】

孜然籽、豆蔻、丁香、肉桂。未經加工的原始香料，讓香料咖哩的範圍更廣闊。

【點綴香料】

新鮮蔬菜或香氣強烈的香草都可為單調或太膩的咖哩調味，味道恰到好處又有深度！

從基本菜式到變化創意料理，讓你一步步變身咖哩高手！

《印度風香料咖哩》

書籍目錄

目錄：

前言

所謂香料咖哩

三種基本香料

三個步驟

基本用具

香料雞肉咖哩 基本篇

Step 1 切

Step 2 炒

Step 3 煮

Chapter 1：使用基本香料做咖哩

雙料碎肉咖哩

花椰菜馬鈴薯咖哩

燉豬肉咖哩

旗魚奶油咖哩

餐廳風牛肉咖哩

腰果雞肉咖哩

百菇咖哩

夏季蔬菜蝦味咖哩

Chapter 2：使用提味香料+基本香料做咖哩

所謂提味咖哩

雙湯咖哩

乾燒牛肉咖哩

奶油雞肉咖哩

洋蔥雞肉咖哩

清爽蔬菜咖哩

雞肉菠菜咖哩

優格風味豬肉咖哩

Korma式雞肉綠咖哩

綜合蔬菜咖哩

綜合香料蔬菜咖哩

海鮮綠咖哩

Chapter 3：使用提味香料+三種基本香料+點綴香料做咖哩

點綴香料的使用法

迷迭香雞肉咖哩

烤茄子咖哩

鷹嘴豆咖哩

鱈魚美味咖哩

炸雞咖哩

薑味蝦肉咖哩

九層塔雞肉咖哩

燉小羊排咖哩

花椰菜白咖哩

茄子青椒乾咖哩

鮭魚菠菜咖哩

香料雞肉咖哩 應用篇

香料飄香的副菜單

《印度風香料咖哩》

香料咖哩Q&A

- 香料冒險奇遇記 : 沉醉於香料的日子
- 香料冒險奇遇記 : 煩惱香料平衡的日子
- 香料冒險奇遇記 : 追求香料規則的日子
- 香料冒險奇遇記 : 憧憬香料品味至今

《印度風香料咖哩》

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