

《海外中菜》

图书基本信息

书名：《海外中菜》

13位ISBN编号：9787542732446

10位ISBN编号：7542732447

出版时间：2006-1

出版社：上海科学普及出版社

作者：王兴

页数：84

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

《海外中菜》

内容概要

水是故乡甜，月是故乡圆，情是故乡深。远在海外的华人，何尝不想喝一口家乡的水，尝一口家乡的菜，吃一口家乡的饭？！吃惯了米饭的中国人，不适应汉堡、速食和过多的肉类；身在异乡，许多中国人便自己开起了餐馆，同时也使得中国美食遍布世界，名扬海外。不过，水土不同而人的口味不同，外加有些原材料的不足，使得不少中国传统菜肴得符合当地的口味和烹制方法；久而久之，也就更多添一份异国情调了。中西合璧的菜肴你尝试过没有？试试看，说不定，会给我们习惯已久的平淡生活带来一份新鲜和意外！

中国菜肴的美味传播到了世界各地。在将纯正美味的传统中菜奉献给当地人的同时，勤劳智慧的中国人亦不断地了解、钻研、琢磨出一些更适合他们口味的菜肴。作者将他自己在国外从事餐饮工作这些年来的所见所闻及个人心得书写下来，希望能给国内的同行朋友、烹饪爱好者有些许参考、借鉴之处和有益于扩大一些新思路，给美食者提供一些目前国内尚无的新的口味、新的品种，给繁花似锦的多姿多彩的国内餐饮市场再插上一枝鲜活的郁金香。

《海外中菜》

作者简介

王兴，于1991年应聘赴荷兰工作至今，目前任荷兰中厨协会特聘顾问。赴荷前为上海衡山宾馆一级厨师，并任上海市烹饪协会培训中心专业教师及旅游职校、餐饮公司等教师。自上世纪70年代末起即在《文汇报》《新民晚报》《文化与生活》《上海市饭店业协会会刊》等报刊上发表多篇有关烹饪的文章，并与人合著出版《节日家宴菜谱选》《减肥食谱》等书籍。

《海外中菜》

书籍目录

一、中菜西做类鲜菠萝鸡片豉油鸡鱼香鸡卷烧鸡富保鸡片南乳家乡鸭蜜汁烤鸭火腩铁板黑椒牛柳西汁牛肉酸菜牛肉黑椒羊排白脱油龙利水果龙利生骨龙利煎三文鱼玉指粉戒香忙鳕鱼包椒盐虾香辣虾串翡翠酿虾芝麻虾吐司忌司烙龙虾致椒蒸蚝龙虾汤生食肥蚝酒香青口青口色拉酥炸青口培根烙青口炸墨鱼圈紫菜海鲜札酿炸茄饼沙茶三宝宵夜饭啫啫肉骨煲 XO酱滑豆腐二、中西台壁类咖喱角蕉叶鸡牛油果汁柠檬鸡鸡肉沙嗲马来咖喱鸡马来辣肉(红肉)马来甜肉(黑肉)嘎都嘎都、沙药黄椰丝、糖薯丝茄汁牛丸串烤牛肉泰国牛肉丝猪排西兰花炸鱼串串烤三文鱼香卤日本八爪鱼串烤培根扇贝柠汁干丝虾酥炸紫菜海鲜卷西班牙海鲜饭越南米纸卷西班牙薄饼意式通心粉苏里南炒面星洲米粉炒鸡米粉辣味玉米球锦绣素色拉蟹肉粟米汤三、创新菜类咕咾鸡大火肉芙蓉海炒杂菜大卷炸云吞炒大饭炒大面一翅汤鸡汤番茄汤炸香蕉印尼组合菜辣汁马来豆、阿甲炸雪糕

《海外中菜》

章节摘录

书摘
香杧鳕鱼包 鳕鱼100克，糯米纸几张，鲜芒果100克，盐、味精、胡椒粉、酒、生粉、鸡蛋、葱花、麻油、面包糠、油、甜辣酱或大蒜沙司(常用于西菜，即加有蒜味的卡夫奇妙酱)各适量。

1. 鳕鱼去皮、骨，片成6.5厘米长、3厘米宽的片，放盐、味精、胡椒粉、酒、鸡蛋、葱花、麻油、生粉上浆。鲜芒果切片。鸡蛋和生粉用约1:1的比例调成鸡蛋糊。
2. 在糯米纸上相间地放上芒果、鳕鱼各2片，包起成长方包，抹上鸡蛋糊，再滚上面包糠。
3. 将鱼包放入三四成热的油锅，余熟后捞出装碟。上席时跟上甜辣酱或大蒜沙司蘸食。 P19插图

《海外中菜》

编辑推荐

水是故乡甜，月是故乡圆，情是故乡深。远在海外的华人，何尝不想喝一口家乡的水，尝一口家乡的菜，吃一口家乡的饭？！吃惯了米饭的中国人，不适应汉堡、速食和过多的肉类；身在异乡，许多中国人便自己开起了餐馆，同时也使得中国美食遍布世界，名扬海外。不过，水土不同而人的口味不同，外加有些原材料的不足，使得不少中国传统菜肴得符合当地的口味和烹制方法；久而久之，也就更多添一份异国情调了。中西合璧的菜肴你尝试过没有？试试看，说不定，会给我们习惯已久的平淡生活带来一份新鲜和意外！

《海外中菜》

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