

《番茄悟语》

图书基本信息

书名：《番茄悟语》

13位ISBN编号：9787534752711

10位ISBN编号：753475271X

出版时间：2009-1

出版社：大象出版社

作者：钟辉

页数：127

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

《番茄悟语》

内容概要

《番茄悟语》主要讲番茄做成不同菜的方法，主要内容有：克鲁斯蒂尼面包、酸甜茄子、茄汁面包、番茄慕斯、番茄清汤、茄汁烤蛋、茄汁海鲜糕、奶酪茄酱、土豆派、麻辣茄汁大虾、卡兹帕丘糊、茄汁沙丁鱼、地中海浓汤、番茄冻、苹果核桃沙拉、茄汁西米露等等。

《番茄悟语》

书籍目录

前菜 克鲁斯蒂尼面包 酸甜茄子 茄汁面包 番茄慕斯 番茄清汤 茄汁烤蛋 茄汁海鲜糕 奶酪茄酱 土豆派 麻辣茄汁大虾 卡兹帕丘糊 茄汁沙丁鱼 地中海浓汤 番茄冻 苹果核桃沙拉 茄汁西米露 菜豆沙拉 香心洋蓍花 梗米番茄沙拉面包及比萨饼 迷你鱿鱼比萨饼 洋葱包 奶油比萨饼 忌廉芝士比萨饼 葡式盒子 土豆比萨饼 蘑菇比萨饼 海鲜比萨饼 玉米饼 意大利夹心面包 南瓜豆腐全麦比萨饼 意式金秋盒子 蔬菜盒子 四方比萨饼 莳萝桔皮面包 番茄葡萄干蛋糕 绿花椰菜比萨饼 瑞典比萨饼 牛肉夹心包 面点 生火腿意大利饺子 薄荷蔬菜面丁 俄式虾仁 意式经典空心粉 田园意粉 惊奇草莓意粉 拿破仑意粉 奶酪青椒意大利蝴蝶面 水田芥意式卡佩拉奇面饺 鸡心意大利细面条 鸡汁意大利千层面砖 肉酱意大利宽面 柠乳面丁 圆白菜方饺 火鸡肉宽意粉 鸡肉丸螺丝意粉 蔬菜酱意大利宽面 红酒牛肉意粉 茄汁三文鱼意粉主菜 家常排骨 奶酪夹心牛肉丸 拿波里烩饭 玉米笋鸡肉 啤酒牛峰 菊苣火鸡 茄汁兔肉 海鲜派 奶酪火腿鸡肉卷 百里香鸡腿 洋蓍花烩饭 椰汁鲷鱼排 马德拉酱汁烤鸡 热带水果牛肉派 东洋海鲜酱 农家小羊肉 酱汁香肠 蒜香鸡 胡萝卜烩牛排 红酒小牛排配菜 砂锅炖豆 意大利猪肉馅饼 鹰嘴豆贝壳意大利面 蔬菜羹 夏洛特南瓜派 香肠丁玉米面糕 咖喱蔬菜 茄子派 木薯派 茄汁红薯泥 茄汁火腿丁天香菜 茄汁薯仔 炸蔬菜卷 米纳斯州烤饭 西红柿布丁 蒜香奶酪贝壳意面 芸豆木薯粉 小扁豆薯片筐 炸玉米笋 奶酪腰果圆子 爱情苹果 青涩 可以或绝不 游历世界 菜花的阴谋 中国名字 盖帮 雪人(一) 雪人(二) 健康来自餐桌 成熟 奖赏 随便(一) 随便(二) 随便(三) 初恋(一) 初恋(二) 初恋(三) 初吻 禽流感 成为泥

《番茄悟语》

章节摘录

插图：

《番茄悟语》

编辑推荐

《番茄悟语》由大象出版社出版。

《番茄悟语》

精彩短评

1、应该说这是一本纯西餐书，书中与番茄有关的全部是番茄酱，好象是把辅料作为主题来写。另外该书中的食单的量最少也供4人份，最多为70份，大部分6-10人份。适合大酒店的西餐自助使用，家庭用要按比例减少相应材料的重量。另外该书中的实例多为烤箱最后烹制而成，所以推荐家庭有烤箱的人购买。但是书中的有些细节交代的不清楚，比如烤箱温度，虽然写了烤制时间，但没有写烤箱温度，书中只交代用高温烤多少时间。再一些食材和调味料对于我来说比较不易找到。如水田芥、白葡萄酒醋、意大利慕萨莱拉奶酪、普罗旺斯香草、印度丁香、食用白（红）明胶（片）、帕尔梅桑奶酪粉、意大利巴萨米克葡萄酒醋、法国百合、（鱼是）鱼、黑橄榄、紫生菜、洋葱汤料、牛至、巴西米纳斯州鲜奶酪、忌廉芝士、英国车打奶酪、驴蹄草、啤酒酵母粉、干西红柿、布里奶酪、沃特加、盒装肉汤等。对于我来说看样只能成为工具书了。

2、书质量可以，内容可操作性不强

3、就如书名一样书里面介绍的也都是番茄为原料做的菜 番茄对人身体甚好 一直在寻找的番茄食谱书 很多食谱很新颖 还没有尝试 不过做起来应该也是不错的 图较大 印刷还是很好的 喜欢 不过吃惯传统口味的人比较不受用吧~

4、是本好菜谱，写得很有意思，就是装订的不大好，使劲翻一番就掉页了，我很心痛啊。

5、很全的番茄书。

6、我买了，哈哈，好多好看的图图，弄得我食欲大振！！推荐大家买一本，渴的时候看看！！

《番茄悟语》

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