

<<意大利面馆>>

图书基本信息

书名：<<意大利面馆>>

13位ISBN编号：9787030152312

10位ISBN编号：703015231X

出版时间：2005-5-1

出版时间：科学出版社

作者：许瑞莲

页数：100

字数：70000

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：<http://www.tushu007.com>

<<意大利面馆>>

内容概要

本书介绍意大利面食的制作工艺以及缤纷的各色酱汁。除此之外，还推荐了多种意大利面馆中食品的套餐组合和相应的经营要点，既是一本指导制作食品的书，又有指导经营的作用。

<<意大利面馆>>

书籍目录

作者序 本书使用方式 第1章 开业协奏曲 开店前奏曲 百花齐放的面馆类型 开店首部曲 寻找适合自己面馆的黄金店面 打造一家具有自己风格的面馆 开店二部曲 菜谱设计 生财器具与食材的采购原则 工作流程 账务管理 人员招募与训练 开店三部曲 试卖、开张、永续经营 第2章 意大利面修炼之道 认识意大利面 煮出适合客人口感的意大利面 手工面条的制作 酱料的制作 认识常用香料及罐头 第3章 轻叩奶油白酱的浓郁大门 奶汁海鲜贝壳面 奶汁蟹肉水管面 奶汁鸡肉宽面 培根洋菇螺旋面 鲔鱼菠菜宽面 奶油青酱鸡肉面 鲑鱼芦笋意大利面 洋菇鸡肉彩蔬面 培根奶蛋面 奶油蕈菇螺旋面 绿椰鳀鱼番茄面 蒜味辣椒鸡肉面 烟熏鲑鱼菠菜面 第4章 走进番茄酱的酸甜滋味 意大利肉酱面 腊肠茄汁意大利面 红酒牛肉水管面 海鲜意大利汤面 番茄蛤蜊意大利面 辣味鲜虾宽面 辣味茄子肉酱面 番茄香嫩鸡肉面 茄汁鳀鱼意大利面 海鲜番茄水管面 辣味鲔鱼通心面 茄汁墨鱼面 第5章 落入色彩缤纷的调色盘里 白酒蛤蜊面 蒜香海鲜墨鱼面 意式蔬菜面 彩椒墨鱼面 海鲜墨鱼面 培根青酱螺旋面 白酒鲜虾墨汁面 松子青酱面 南瓜起司水管面 焗海鲜通心粉 焗肉酱千层面 红花海鲜饭 意式香菇炖饭 墨鱼饭 第6章 物超所值的附加餐点 凯撒沙拉 主厨沙拉 奶油鲜菇浓汤 玉米浓汤 野菇蔬菜汤 番茄蔬菜汤 意大利奶酪 提拉米苏 起司蛋糕 焦糖布丁

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:<http://www.tushu007.com>