第一图书网, tushu007.com

<<菜市场里的大厨>>

图书基本信息

<<菜市场里的大厨>>

内容概要

菜市场是人间百态的缩影,
也是美食灵魂之源头.
他递出辞呈，脱下洁白的厨师服，踏进菜市场的世界。

菜市场是人间百态的缩影，也是美食灵魂之源头。
在观察摊贩和客人买卖间的互动中，他看到了人性的趣味；也从亲手触碰的各式海鲜禽肉和蔬果中，学会了辨识食材好与坏的关键……这些奇特经历与挑选诀窍，透过乔艾尔的笔，都演化成书中篇篇精彩的故事和近六十道的美味食谱。
享受阅读之趣的同时，也能按文轻松做出书中的各式料理美食。

作者简介

第一图书网, tushu007.com

<<菜市场里的大厨>>

书籍目录

断腿的厨子
一．蹲在水沟上
奶油风味煎鲩鱼
二．深海鲈鱼的窃笑
鲈鱼镶蕈菇佐南瓜与焦糖苹果／煎烤鲈鱼佐香草色拉／香煎鲈鱼佐甜豆与马铃薯／蒸鲈鱼佐奶油菠菜与珍珠洋葱／酥炸鲈鱼佐酸奶咖哩酱汁
三．水平线下的盛宴
炸海鲜
四．墨鱼汁
蒜味小卷／炒中卷佐陈年酒醋／墨鱼炖饭／炸墨鱼佐蒜味蛋黄酱／西红柿烤墨鱼／烧烤辣椒拌花枝／香肠章鱼盘
五．美好的内脏
亚洲风鸡肝色拉／虱目鱼肚汤／白豆炖牛杂／红酒闷猪肝／猪杂肉派
六．不要买中午过后的虾子
海岸鲜虾／竹笋鲜虾佐新式鸡尾酒酱汁／辣味烤虾佐柳橙／咖哩盐酥虾佐第戎芥末酱
七．年轻人，想捡便宜？

奶油鲜蔬／肉桂烤南瓜／醋拌烤甜椒／西红柿炖杂蔬／百里香蕈菇
八．来支烟吧！

炸猪耳朵
九． 一猪一世界
红酒炖猪颊／法式芥末五花／香烤小里肌／美式肋排／肯琼风味猪排
十．铁汉柔情
海味蛤蜊／白酒海瓜子／奶油煮鲜蚵／咖哩蛤蜊／迷迭香烤干贝佐西红柿、柑橘／蕈菇干贝佐海鲜酱汁／奶油干贝佐四季豆、培根
十一．我们的魔法
烧烤石斑佐蔬菜拌杏仁／西班牙风味煎烤石斑／鼠尾草烧烤红条石斑
十二．别担心，都很新鲜
渔港海鲜汤
十三．摸摸你的鱼
甜菜腌渍鲑鱼佐酸奶苹果酱／味噌鲑鱼佐菠萝莎莎酱／半熟鲑鱼佐蕈菇
十四．季节之美
煎烤马头鱼／花飞色拉／酥香加纳佐水波蛋／黄鸡鱼冷肉盘
十五．杀鸡拔毛
咸水鸡／迷迭香烤鸡腿／鸡肉色拉
十六．苦不堪言
意式生鱼片
十七．Toro 桑
辣味鲔鱼佐亚洲风味油醋
十八．只是混口饭吃
时蔬炖饭

第一图书网, tushu007.com

附录：海鲜基本处理法

第一图书网, tushu007.com

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