

<<厨师的十日谈>>

图书基本信息

<<厨师的十日谈>>

内容概要

《厨师的十日谈》一书被列为19世纪八大经典烹饪书之一。

本书以类似日记体的格式写成，记叙了当时一些欧洲上流社会人士对烹调术的探究与实践，可使读者进一步了解西方的饮食文化。

书中还附有200多道意大利菜谱，仅仅读读这些菜谱，也能让读者获得美的享受。

“发明一道新菜比发现一颗星星重要得多。

因为我们已经有了足够多的星星，但是我们却没有那么多花样的菜。

”

<<厨师的十日谈>>

书籍目录

前言第一部分 厨师的十日谈 序言 第一日 第二日 第三日 第四日 第五日 第六日 第七日 第八日 第九日 第十日 第二部分 菜谱 沙司 汤 杂烩汤粥 鱼 牛排、羊排、小牛肉、羔羊肉等 口条、杂碎、小牛头、肝脏、乳猪等 家禽肉、鸭肉、野味、野兔、兔子等 蔬菜 通心粉、米饭、玉米粥及其他意大利主食 煎蛋及其他蛋制品 甜食点心类 新品沙司

<<厨师的十日谈>>

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>