

<<越南菜品尝与烹制>>

图书基本信息

书名：<<越南菜品尝与烹制>>

13位ISBN编号：9787532370337

10位ISBN编号：753237033X

出版时间：2003-8-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：郭伟信

页数：119

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>

<<越南菜品尝与烹制>>

内容概要

为了使读者认识香港三十多年来越南菜的演变，本书共介绍了45个菜式，由20世纪70年代到现代的代表食谱。

他们都是香港人熟悉、喜爱的。

食谱列明可供多少人享用的参考分量，读者只要按食客的食量配合，便可以了。

本书以香港越菜的发展做撰写背景，让时光倒流，略谈越菜演变过程，相信很多读者也会觉得有趣，得到对越菜的另一番欣赏。

十我年前流行菜式以介绍道地的作料为主，表现出越菜的独特风味。

但不少食肆因时制宜、取长补短；部分菜式虽保越南本土风格，有些却迎合人口味而加上了创新意念，引起食味变化。

港式越菜应运而生，引发了正宗与不正宗的争辩。

笔者对这问题并没有刻意深究，兴趣也不算高；只问这些食物，能否促进食欲，令人回味便足够了。

<<越南菜品尝与烹制>>

作者简介

郭伟信，在欧、美修读饮食课程，醉心于钻研各国饮食文化，现为香港著名的饮食评论家，除了经营W ' S集团旗下的Entrecote法式牛排屋外，还经常被邀请担任饮食课讲师、顾问，评判及参与媒体活动等。

他经常前往越南，故对当地文化及菜肴特色熟悉。

他的第一本著作名为《郭伟信之美

<<越南菜品尝与烹制>>

书籍目录

序前言 做越南菜的窍门认识越南菜 越南菜的源流——来自法国？
中国？

越南菜在香港演变和发展 越南菜的品尝与特色 越式香料和材料 基本汤汁的烹调法前食与小食类 冻
斋卷 腌酸鸡脚 鱼露猪肉虾片 蒸粉卷 香茅串烧 香煎虾饼 煎薄饼 炸春卷 蔗虾 椒盐炸肝酱特色沙律
类 牙车块 烧牛肉沙律 木瓜丝鲜虾沙律 扎肉虾冷面沙律海鲜类 海鲜酸汤 香茅烧鳝 椒盐软壳蟹 酸子
炒蟹 古法大头虾 香草河内鱼块 越式明炉蒸鱼肉食与家禽类 南乳吊烧鸡 香橙卤水鸭 香茅烧猪排 香
卤扣肉蛋 越式煎羊排 黑椒牛柳粒 北越牛酸窝 越式咖喱牛腩蔬菜类粉、面、饭和面包类甜品类附录

<<越南菜品尝与烹制>>

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>