

<<咖啡馆简餐经典MENU>>

图书基本信息

书名：<<咖啡馆简餐经典MENU>>

13位ISBN编号：9787538142907

10位ISBN编号：7538142908

出版时间：2005-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：吴佩谕

页数：95

字数：153000

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>

## <<咖啡馆简餐经典MENU>>

### 内容概要

每到中午时段，咖啡馆里总是坐满了衣着光鲜亮丽的上班族，精致具特色的套装简餐，已成为咖啡馆吸引顾客上门的另一种招牌。

本书囊括了时下咖啡馆点餐率最高的人气餐点，菜色包含中日西式，附餐的汤品、沙拉、饮料与点心等更是不容错过的重要配角。

除了美味的餐点，书中还有如何选择适合的贩售品项与餐饮搭配建议。

不论你只是想将咖啡馆的悠闲氛围延续到家居生活中，还是朝着开家赚钱的咖啡馆之路前进，本书都是你最佳的选择。

<<咖啡馆简餐经典MENU>>

书籍目录

作者序如何使用本书营业篇 咖啡馆简餐经营之道洋风篇 意大利肉酱面 奶油培根意大利面 松子青酱  
鸡肉面 蒜片辣椒罗勒面 白酒蛤蜊天使面 海鲜墨鱼面 焗肉酱干层面 蒜味香煎牛小排 香煎菲力佐香  
草奶油 美式香烤肋排 德国猪脚 蓝带猪排 法式小羊排 蜂蜜芥末鸡腿排 迷迭香烤鸡腿 香草烤鲑鱼 香  
煎鲈鱼 白酒莼萝鲷鱼排 海鲜焗饭 西班牙海鲜饭 红酒炖牛肉饭 总汇三明治 芝士火腿可颂堡 鲔鱼松  
饼亚洲风篇 绍兴醉鸡 日式炸猪排餐 和风照烧饭 香煎鲑鱼餐 苹果咖喱牛腩饭 海鲜小火锅 烧豆腐餐  
红烧牛腩煲 黑胡椒牛肉饭 红烧狮子头餐 梅干扣肉饭 洋葱猪排饭 椒盐排骨饭 蜜汁排骨饭 香烤鸡腿  
餐 豆瓣鱼片餐 糖醋鱼餐 塔香三杯鸡饭 辣子鸡丁饭 罗汉素烩饭亚洲风配菜 醋拌海带芽 凉拌菠菜 凉  
拌西芹 开阳炒丝瓜 八宝辣酱 豆瓣苦瓜 炸汁豆腐 甘蓝卷 厚蛋烧 酱烧茄子 小黄瓜炒豆皮 红烧面轮  
附餐篇 奶油香蒜酱 松子青酱 日式沙拉酱 法式沙拉酱 千岛沙拉酱 意式乡村蔬菜汤 番茄蔬菜清汤 面  
包汤 南瓜浓汤 洋葱汤 酥皮玉米浓汤 一味噌汤(日式酱汤) 蛤蜊冬瓜汤 玉米排骨汤 鱼丸汤 冰咖啡  
现煮热咖啡 热卡布奇诺 热拿铁 冰红茶 / 热红茶 热奶茶 / 冰奶茶 花草茶 抹茶奶冻 苹果茶冻 提拉米  
苏 咖啡冻 鲜奶酪 焦糖鸡蛋布丁

<<咖啡馆简餐经典MENU>>

章节摘录

插图

<<咖啡馆简餐经典MENU>>

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>