

<<开面馆赚大钱>>

图书基本信息

书名：<<开面馆赚大钱>>

13位ISBN编号：9787538142921

10位ISBN编号：7538142924

出版时间：2005-1-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：张政智

页数：96

字数：150000

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>

<<开面馆赚大钱>>

内容概要

本书收录所有面馆料理，是一本不可错过的成功宝典，包括基础高汤、作料、酱料、小菜、汤面、干面……让你轻松创业致富！

如果想开家面摊或面馆，卖一碗赚钱的面，那么一定要先做一些评估。

除了要选择适当的开业地点，还要有准确的营运管理，包括营业时间的设定掌控，操作及上菜流水线的安排，产品品质要保持稳定…… 中午时，用一碗香气满溢的牛肉面补充工作能量；晚餐时，来一碗分量十足的排骨面安抚疲惫身心；宵夜时，拌一碗香浓顺口的酢酱面慰劳肚子…… 面在生活中是一种不经意的存在，当我们在冬天一阵冷风吹来时，会想念起汤面的温暖；在夏天食欲不振时，渴望起凉面的诱惑。

这本书收录了45道面食。

足以满足你所有的期待与想望。

吃面配小菜，好像是天经地义的事情，所以这本书中也收录了常见的多种小菜做法，让你不只能吃饱，也能顾及口感的多元及营养的均衡，想吃面或开店吗？

这本书是你绝佳的秘籍！

<<开面馆赚大钱>>

作者简介

张政智：证照：中餐烹调乙级(荤素食)技术士证照；著作：《美食街超人气料理》，《最受欢迎的50道台湾小吃》、《中菜烹饪教室》；获奖事迹：荣获渔业署指导，中英日报，台北市政府卫生局共同主力第七届健康饮食新文化《食神》选拔公开赛——社会组冠军；现任：救国团中国青

<<开面馆赚大钱>>

书籍目录

作者序Part 1 开家面馆 经营之道 卖一碗赚钱的面 (成功之路1) 晋园牛肉面 (成功之路2) 店长米粉汤Part 2 基本功夫的养成 煮面条通则传授 作料的制作 辣椒酱 五味酱 甜味酱油膏 葱油 辣油 油葱酥 肉燥 炒酸菜 辣甘蓝干 高汤的制作 大骨高汤 牛肉高汤 柴鱼高汤 港式高汤 面条面面观Part 3 上小菜 卤味拼盘 凉拌莲藕 白玉苦瓜 油焖桂竹笋 凉拌韭菜 凉拌海蜇皮 凉拌鸭掌 凤爪 粉肝 卤鸡肫 卤牛肚 牛里脊 辣醋鱿鱼 沙拉绿竹笋 三色蛋Part 4 来碗面 阳春面 切仔面 担仔面 猪肝面 雪菜肉丝面 虾仁云吞面 香菇鸡面 排骨面 大卤面 什锦海鲜面 抢锅面 麻辣豆腐鸭血面 虾仁羹面 鱿鱼羹面 红烧肉羹面 排骨酥面 蚌面 茄汁海鲜面 红烧牛肉面 清炖牛肉面 番茄牛肉面 鸡丝面 粿仔条 锅烧意面 猪肠冬粉 咸汤圆冬粉 八宝冬粉 米粉汤 麻油鸡面线 大肠蚵仔面线 干拌面 傻瓜干面 酸辣干拌面 四川担担面 沙茶牛肉炒面 绍子面 炸酱面 麻酱面 四川凉面 台式炒面 米粉炒 什锦炒码面 蚝油捞面 木须炒年糕 水饺

<<开面馆赚大钱>>

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>