

<<法式蔬果与蛋品制作高手>>

图书基本信息

书名：<<法式蔬果与蛋品制作高手>>

13位ISBN编号：9787538416879

10位ISBN编号：7538416870

出版时间：2004-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：大阪厨师专科学校

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>

## <<法式蔬果与蛋品制作高手>>

### 内容概要

由于工作关系，为了掌握法国菜肴的最新信息，品尝法国本土菜肴的风味，每年需要到法国旅行几次，并顺路到欧洲各国访问，品尝各国菜肴。

今年春天，我们在欧洲走访了三十五家餐馆。

其中有些餐馆是世界上超一流的，例如法国的比科和弗朗罗娃基、德国的坦特里斯、瑞士的基拉德、比利时的哥姆·修·绍娃、意大利的安梯加·奥地利·德·旁德等。

这次旅行令我们感受良多，其中印象最深的是，西餐开始大量地采用了蔬菜，无论是

<<法式蔬果与蛋品制作高手>>

书籍目录

出版说明

序言

前言

本书的使用方法

彩色照片

法国菜——蔬菜类的做法

芦笋虾酱糕

南瓜鸡肉模型糕

海鲜夹心肉冻

鞑靼金枪鱼 番茄风味

根芹羊肉馅饺子

鲜菇牛仔核 薯片烤饼

蒸虾酱节瓜花

朝鲜蓟塞虾 烤干酪风味

菜花色拉 熏肉风味

苦苣苹果色拉 核桃风味

根芹

<<法式蔬果与蛋品制作高手>>

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>