

<<酒、菜巧搭配47例>>

图书基本信息

书名：<<酒、菜巧搭配47例>>

13位ISBN编号：9787807228325

10位ISBN编号：7807228326

出版时间：2009-8

出版时间：辽宁民族出版社

作者：（韩）郑寿植，（韩）朴叔株 著，张艳花，权哲 译

页数：137

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>

<<酒、菜巧搭配47例>>

内容概要

本书介绍了适合与白酒、啤酒、葡萄酒、果酒、药酒、米酒等10种酒搭配的47例菜肴。书中还介绍了一些使用之后能够保持酒的味道，并能兼顾营养的材料，以及关于酒的各种常识和利于解酒的食物。

<<酒、菜巧搭配47例>>

作者简介

郑寿植，京畿大学餐饮服务学硕士，曾在日本武藏野烹饪学校进修烹饪课程。担任过首尔广场酒店系长，首尔万丽酒店课长，首尔洲际酒店次长、厨师长，全国厨艺大赛裁判委员兼裁判长、厨师资格裁判委员、首尔国际厨艺大赛委员兼裁判委员，现任东园大学教授。

<<酒、菜巧搭配47例>>

书籍目录

酒和食物的搭配因酒而异的饮用方法解酒汤解酒粥与白酒相宜的菜肴 炖鱼安鲸鱼 海参汤（鲍鱼参鸡汤） 烤鳗鱼拌韭菜 烤牛角蛤 芥汁拌八爪鱼沙参 菜包猪肉 生拌花蟹 利用白酒制作的鸡尾酒与啤酒相宜的菜肴 土豆沙拉 塞馅菜椒 香辣番茄蛤蜊 蒜蓉烤虾 烤香肠 西班牙式煎鸡蛋与葡萄酒相宜的菜肴与果酒 & 药酒相宜的菜肴与咚咚酒 & 米酒相宜的菜肴与威士忌相宜的菜肴与白兰地相宜的菜肴与传统酒相宜的菜肴

<<酒、菜巧搭配47例>>

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>