

<<微笑泰料理>>

图书基本信息

书名：<<微笑泰料理>>

13位ISBN编号：9789865912574

10位ISBN编号：9865912570

出版时间：2013-7-24

出版时间：悦知文化

作者：Phon Namchan

译者：黄薇嬪

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>

## <<微笑泰料理>>

### 内容概要

五感滿足的泰國美食，  
向來是全球最受歡迎的異國料理。

本書收錄十大經典菜式，  
將泰國菜的酸辣爽口、繽紛色彩、香料哲學...  
以簡單的作法創新詮釋。

<<微笑泰料理>>

作者简介

Phon Namchan

從小就跟著在泰國甘烹碧（Kamphaeng）經營餐廳的父母學習，擁有超過四十年的泰國料理經驗。一九九一年移居日本，並擔任許多家知名泰國餐廳主廚工作。藉著將泰國料理的深奧與絕妙滋味推介給全世界的手藝，已成功征服眾人的味蕾與心靈。

## &lt;&lt;微笑泰料理&gt;&gt;

## 書籍目錄

## Column專欄

基本泰式沙拉醬的做法

準備一個研磨鉢，就能事半功倍

基本前置作業（搗碎三種基本食材 / 蒜酥 / 辣椒魚露）

最適合和泰國料理一起享用的泰國米

各種常用的麵類

脆皮豬五花的延伸菜色（脆皮豬五花炒蘆筍 / 脆皮豬五花蓋飯）

泰式叉燒肉的延伸菜色（叉燒飯 / 叉燒乾米線）

用冰箱裡現成的材料做泰國菜I（油炸豆腐餅小菜 / 青菜豬肉炸豆腐滷味）

用冰箱裡現成的材料做泰國菜II（茼蒿綜合炒鮮蔬 / 蟹肉棒沙拉）

挑戰「泰式香鬆」

用冰箱裡現成的材料做泰國菜III（牛絞肉燴烏龍麵 / 酒香紅醬熱狗）

本書的使用方法

前言

認識泰國菜的魅力？

/ 泰國人都怎麼吃？

## 常用的香料與蔬菜

常用的調味料

涼拌沙拉

冬粉沙拉 / 牛肉沙拉 / 青木瓜沙拉 / 香辣豬肉沙拉 / 白肉魚冷涮鍋 / 荷包蛋沙拉

湯品

豆腐清湯 / 鮮蝦酸辣湯 / 山苦瓜鑲肉清湯 / 白蘿蔔排骨清湯 / 雞肉椰漿湯 / 竹筴魚酸湯

熱炒菜

炒空心菜 / 薑炒雞肉 / 咖哩炒蝦 / 咖哩豌豆莢炒豬肉 / 羅勒炒海瓜子 / 蝦醬炒豬肉 / 白肉魚炒芹菜 /

醬爆白肉魚

油炸類

泰式炸魚餅 / 炸餛飩 / 炸春捲 / 乾炸排骨 / 油炸水煮蛋佐羅望子醬 / 炸魚佐大蒜胡椒醬 / 酸辣炸魚 /

脆皮豬五花

燒烤類

香茅草薑黃烤雞 / 串燒豬肉 / 泰式煎蛋 / 泰式海鮮煎餅 / 泰式牛排 / 泰式叉燒肉

清蒸類

清蒸雞肉時蔬冬粉 / 咖哩海鮮茶碗蒸 / 鮮蝦冬粉土鍋蒸 / 檸檬蒸中卷

咖哩

雞肉黃咖哩 / 雞肉綠咖哩 / 豬肉紅咖哩 / 無椰漿咖哩 / 檳城牛肉咖哩 / 鮮蝦酸咖哩 / 鮮蝦濃咖哩

主飯主食

鮮蝦炒飯 / 時蔬豬肉炒飯 / 泰國XO醬炒飯 / 泰式燉雞飯 / 羅勒雞肉炒飯加荷包蛋 / 大蒜胡椒炒豬肉

飯 / 鮮蝦粥

麵點主食

豬肉麵 / 肉燥乾拉麵 / 泰式鮮蝦花生炒米線 / 黑醬炒泰國河粉 / 燴河粉 / 椰漿燴麵線 / 泰式壽喜燒醬

炒冬粉 / 泰式咖哩麵

拼盤・鍋料理 &amp; 甜品

香茅草蘸醬 / 番茄肉醬蘸醬 / 泰式壽喜燒 / 泰國東北部的涮涮鍋 / 糖煮香蕉 / 石榴椰漿甜點 / 椰漿香

蕉 / 椰漿西米露慕斯 / 南瓜布丁



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>