

<<皇家泰國菜>>

图书基本信息

书名：<<皇家泰國菜>>

13位ISBN编号：9789866890062

10位ISBN编号：9866890066

出版时间：2007

出版时间：橘子文化事業有限公司

作者：束煥新

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>

<<皇家泰國菜>>

內容概要

在過去多年，當西方人談到東方的美食時，他們只知道中國菜，但隨著泰國觀光業的發達，這個帶著神秘面紗的國家已經吸引了很多外國人去認識它，尤其是其泰國菜。他們會很驚訝泰國菜是如此多元化，也會被它多樣香料、香草和甜、酸、鹹和辣的口感深深地吸引著，有些旅客更利用他們在泰國渡假的時候，順便學習一些泰國菜的烹飪技巧。

泰國主要分為北、東北、中、南四個地區，泰北人喜歡糯米飯，鹹、甜皆易，但其咖哩卻比較?和；東北人的口味比較重，和喜歡把甜的糯米飯做成每一道菜的主食；作為泰國心臟的中部，因很早就與其他國家有貿易的往來，也接受了別國的飲食，所以，他們食物的烹調也很多樣化；南部則以海鮮為主，和喜愛利用椰奶來做菜。

充滿多樣香料、香草和口感豐富是泰國菜最迷人的魅力，更會被它充滿色彩和甜、酸、鹹、辣的口感深深地吸引著，這樣的異國美食，在春夏季節品嚐，真是幸福！

<<皇家泰國菜>>

作者簡介

束煥新 (Mary)

一位充滿生命力、樂觀、熱情、坦率、充滿愛心、沒辦法忍受沒事做的香港女生。

歷年來除了正職外，他還是一位美食、美酒、旅遊專欄作家和生活雜誌總編輯，也是辦Parties的高手。

常為了一個好餐廳、一瓶美酒或一樣食材，她可以當天就飛到彼邦做品嚐和報導，讓朋友們分享到她的美食與快樂。

曾出版《Let ' s Party》美食書、《新手調酒的第一本書》、《跟我一起情趣過生活》...等書。

<<皇家泰國菜>>

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>