

<<美食街料理王>>

图书基本信息

书名：<<美食街料理王>>

13位ISBN编号：9789867642394

10位ISBN编号：9867642392

出版时间：2004年03月03日

出版时间：二魚文化

作者：張國榮

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>

## <<美食街料理王>>

### 內容概要

愛吃美食街的人有福了，從現在開始再也不用到人擠人的百貨公司大排長龍等著購買高價位的異國料理。

本書特聘美國希爾頓飯店總主廚 張國榮先生，教您在家輕鬆簡易製作各種好吃又易做的東南亞美食。

本書共分為 7 個國家的美食：1.香港 - 避風塘炒蟹、薑蔥叉燒撈麵、椒鹽雞翼等。

2.越南 - 咖哩粉絲蟹煲、甘蔗蝦、越式牛柳粒等。

3.新加坡 - 星洲炒貴鯛、加多加多、炒豆腐沙拉花生醬汁等。

4.馬來西亞 - 馬來沙嗲串、蝦醬蒸雞、紫蘭羊排等。

5.日本 - 燻鮭魚飯糰、海鮮泡飯、起士烤鮮鮭等。

6.韓國 - 韓式炒年糕、海鮮石頭飯、一品泡菜鍋等。

7.泰國 - 辣味蝦沙拉、月亮蝦餅、紅咖哩燒鴨等。

作者簡介 張國榮 現任：美國加州希爾頓飯店行政總主廚 獲獎紀錄：榮獲2001香港國際美食大獎現場烹調西餐組銅牌獎、2001上海烹飪藝術大賽中式冷菜大碟金牌獎、寶雕名廚烹飪賽銅牌獎、西餐三道菜(前菜、主菜、點心)烹飪賽銅牌獎等多項國際比賽大獎。

張國榮認為世界趨向無國界美食的潮流，要匯合東西方食材，以現代化簡易的方式烹調，讓美食更清新健康有美感，廚藝要合乎人性與人情，才有進步發展的空間。

劉友穩 經歷：歷任香港、深圳、中東杜拜、牙買加京士頓、中東巴林、台北、南京、上海等多家大酒樓大飯店主廚、總主廚等職。

現任：台糖長榮酒店宴會廳主廚 他一直走的是中菜路線，手藝高人一等，具責任感，說少做多，是典型的資優廚師。

他認為手工菜無可替代，持所用到的食材是鮮猛的，每一環節不放鬆品管，這就是贏得消費者歡心的獨門功夫。

## <<美食街料理王>>

### 作者簡介

#### 張國榮

現任：美國加州希爾頓飯店行政總主廚獲獎紀錄：榮獲2001香港國際美食大獎現場烹調西餐組銅牌獎、2001上海烹飪藝術大賽中式冷菜大碟金牌獎、寶雕名廚烹飪賽銅牌獎、西餐三道菜(前菜、主菜、點心)烹飪賽銅牌獎等多項國際比賽大獎。

張國榮認為世界趨向無國界美食的潮流，要匯合東西方食材，以現代化簡易的方式烹調，讓美食更清新健康有美感，廚藝要合乎人性與人情，才有進步發展的空間。

#### 劉友穩

經歷：歷任香港、深圳、中東杜拜、牙買加京士頓、中東巴林、台北、南京、上海等多家大酒樓大飯店主廚、總主廚等職。

現任：台糖長榮酒店宴會廳主廚他一直走的是中菜路線，手藝高人一等，具責任感，說少做多，是典型的資優廚師。

他認為手工菜無可替代，持所用到的食材是鮮猛的，每一環節不放鬆品管，這就是贏得消費者歡心的獨門功夫。

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>