

三明治研究室



[三明治研究室_下载链接1](#)

著者:永田唯 Nagada Yui

出版者:城邦

出版时间:2015-8

装帧:平装

isbn:9789864080564

拆解層疊美味，從家常經典到進階開店，世界級三明治全收錄！

史上最強！世界級三明治組成細節究極公開
7個國家、2大區域、25種菜單，143款食譜…

從麵包挑選、切法，到食材醬料搭配、鋪排層疊關於三明治的所有美味秘訣與文化就看這一本！

三明治是全世界許多國家都有的食物，製作能豐盛亦能簡單，單手就可食而且千變萬化！本書作者一永田唯擁有18年以上設計開店級三明治的專業經驗，以職人精神研究這項平民食物的無限組合可能，特別用「美味公式」、「剖面解說」、「步驟圖示」詳解關於三明治的一切細節，更精選出世界各國的經典三明治。除了這些經典，更要教你從中延伸應用百種食譜，徹底拆解讓三明治最好吃的美味法則！

作者介绍:

目录: 第一部分：三明治的基础知识1
基本的面包与切割方法
第二部分：世界经典三明治
世界经典三明治的设计思维、起源与文化背景，基本食谱与进阶食谱
第三部分：充满季节色彩的原创三明治
原创三明治的组装方法与季节性食谱
第四部分：三明治的基础知识2
基本的食材与三明治的组装方法
• • • • • [\(收起\)](#)

[三明治研究室 下载链接1](#)

标签

三明治

美食

食谱

西餐

料理

饮食

饮食文学

菜谱

评论

在看，一点点学吧，主要是没有时间。。。。。

三明治=面包+油脂+主食材+酱汁+重点食材

可以看出作者真的非常爱三明治这种食物……

荷兰酱！莱姆汁！虾夷葱！辣根奶油！佛姆德阿姆博特起司！这是一个你一边打它的名字一边不知道自己在打些啥的起司。

在台湾逛诚品时一见倾心，内容和质量都非常好的一本三明治制作大全，强烈推荐！

作为早餐灵感

与《三明治工坊》一样的书

讲的很细致

这书评分这么低？绝对五星推荐的好书，三明治大全，学三明治买这一本就可以，其他的真心真心真心不用买了！！！！！！！！信我谢谢！！！！

偶读完了……

超赞的～虽然是日本作者，但看得出有一颗热爱髮国的心……

[三明治研究室 下载链接1](#)

书评

[三明治研究室 下载链接1](#)