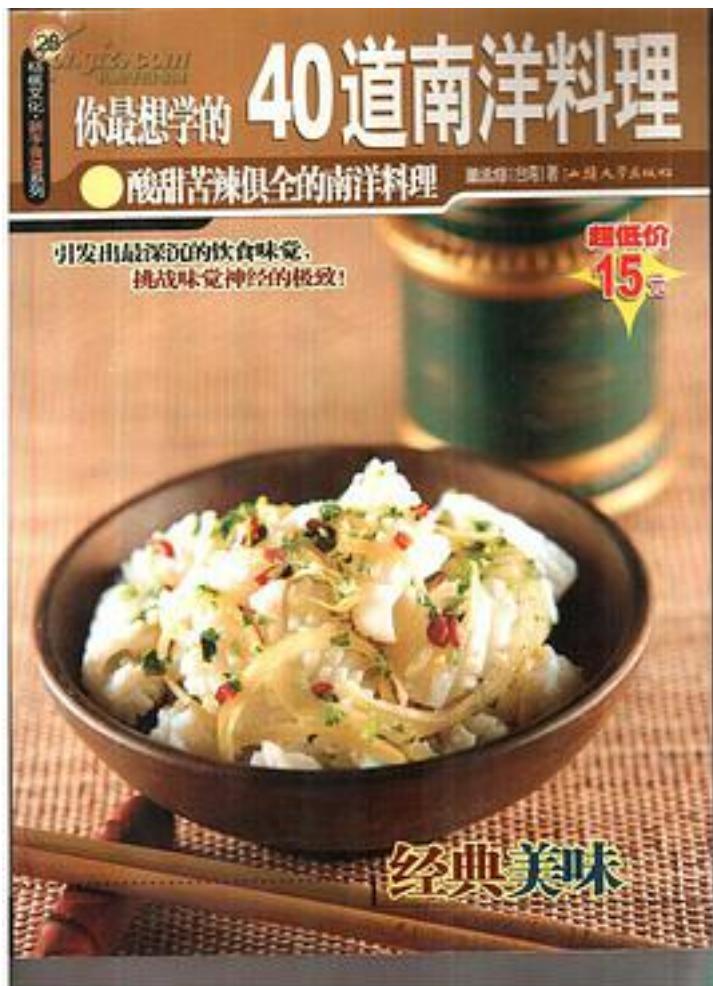


# 你最想学的40道南洋料理



[你最想学的40道南洋料理\\_下载链接1](#)

著者:董孟修

出版者:汕头大学出版社

出版时间:2004

装帧:平装

isbn:9781036726959

目录

导读

热带风情的美食SPA之旅

南洋料理特搜篇

南洋经典酱料DIY

开胃菜篇

米饭面食篇

.....

内容简介

月亮虾饼/

材料

1 绞碎的草虾泥220克

含油猪绞肉60克

香菜末少许

蒜末1中匙

姜末1中匙

鸡蛋1颗

生粉1大匙

2 春卷皮2张

调味料

鱼露2又1／2小匙

糖1又1／2小匙

白胡椒粉少许

香油1小匙

做法

1 将所有材料1调味料，搅拌均匀，摔打至出筋。

2

将春卷皮平铺好，放上做法1的材料，盖上另一张春卷皮，再将内馅均匀拍平，利用牙签在正反面戳穿数个小洞备用。

3 将做法2的虾饼用小火煎熟即可（油温约85度）。

作者介绍:

作者简介

董孟修，曾任王品台朔牛排二厨、陶板屋和风料理二厨、木南他连锁西餐厅行政主厨、香罗客西餐枯主厨、音乐石餐枯主厨、美琪饭店吧台长等职位。目前更在杨桃烹饪学讲师，并不定时在《快乐厨房杂志》发表料理专题，还出牌过《你最想学的40道南洋料理》、《150道西式酱料》等食谱。

董师傅自嘲是一名孤僻之人，实际上却十分幽默易处，在因经许多的职务转换后，董师傅从最喜欢的料理中，习得不少人生的道理。他常说：“你可以在你的人生食谱上，选择各式各样的口味过日子。有人口味重，喜欢酸甜苦辣；有人习惯清清淡淡，什么都不计较，有人怎么变换都没关系，喜欢尝试，有人忠于原味，坚持到底。生命不是一门容易烹调的艺术。我们在不同阶段里成功、失败，在这些循环里面，才得以渐渐了解、认识自己。”

目录:

[你最想学的40道南洋料理](#) [下载链接1](#)

标签

美食

南洋料理

料理

台湾

吃

中

评论

台湾人写的，里面包含了很多南洋料理，整体而言还是挺靠谱的。马来肉骨茶的谱子主要参考的就是这个。但冬阴功（酸辣虾汤）的菜谱我没有用这里的，觉得加的东西多了点，已经不是纯粹的冬阴功了。

---

## 好看料理

---

[你最想学的40道南洋料理](#) [下载链接1](#)

## 书评

---

[你最想学的40道南洋料理](#) [下载链接1](#)