

# 暢銷排行南洋菜



[暢銷排行南洋菜 下载链接1](#)

著者:黃光宇

出版者:大境文化事業有限公司

出版时间:2005

装帧:平裝

isbn:9789570410464

不上館子！也能吃遍泰印越星馬

我們所說的「南洋菜」除了最受大家喜愛的泰國菜之外，範圍還包括新加坡、越南菜、馬來西亞以及印尼料理。這幾年來，酸辣開胃的南洋料理，更從亞洲襲捲到歐美，風靡程度只要看看如雨後春筍般的大小餐廳就不言而喻。許多特別對我們胃口的菜餚，像是：檸檬魚、涼拌木瓜絲、椰汁咖哩雞、鳳梨炒飯……，不僅耳熟能詳，餐廳裡桌桌必點，其實，在你自家的餐桌上也可以加入這些極有人氣的南洋菜，讓菜單更有變化！

分屬各地各有其特色的「南洋菜」為什麼如此流行？它濃而不膩的口感、最接近自然的烹調方式，更重要的是與中華料理製作的共通性。爆香、辛香料的使用、調味料的多樣化……，異曲同工之處對我們來說一點也不陌生；加上超市、家庭中南洋食材、調味料越來越普遍，想要不出門上館子就能吃一份星洲炒米粉、享受滑嫩的海南雞飯，或是品嚐越南生牛沙拉……，現在都辦得到！

點菜率高 精選人氣美味南洋菜

這本「暢銷排行南洋菜」是我們收錄各家點菜率高、最廣受歡迎的人氣料理而成，而且都是淺而易學的入門菜色。食材都以不改變原先道地口味的情況之下，選用最容易取得的為優先，烹調方法更是大眾易學易懂，目的就是讓讀者方便入門，另外還有---廚房常備的南洋風味食材百科，以及各地飲食文化與人文風情。期待這本「暢銷排行南洋菜」能讓你脾胃的異國美食之旅有更新的體驗。

作者介绍:

黃光宇

明道管理學院助理教授。亞都飯店行政主廚。陽明山中國麗緻行政主廚。亞都台北故事館主廚。台北紅利意大利餐廳行政主廚。天成飯店Commis。胡志明越泰料理Commis。荷蘭Tako Group Commis。出版「低卡沙拉・醬汁100道」。

訓練背景 Background

The Educational Institute認證通過

Group Paul Bocuse米其林受訓

The LandMark Hotel at The Nipa Thai Restaurant見習

Leadership Training for Managers卡內基訓練

1998~2001參與4次米其林

PromotionConfr' erie de la chaine des rotisseurs法國白帽協會會員

UFM Thai Cooking School泰國烹調合格書

工業安全衛生結業餐飲業HACCP系統實務通過現場安全衛生督導人員合格

目录:

[暢銷排行南洋菜\\_下载链接1](#)

标签

南洋菜

评论

[暢銷排行南洋菜 下载链接1](#)

书评

[暢銷排行南洋菜 下载链接1](#)