

# 《泰国菜品尝与烹制》

## 图书基本信息

书名：《泰国菜品尝与烹制》

13位ISBN编号：9787532373291

10位ISBN编号：7532373290

出版时间：2004-1

出版社：上海科学技术出版社

作者：占美

页数：132

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《泰国菜品尝与烹制》

## 内容概要

认识泰国菜——泰国饮食文化与饮食哲学、泰国菜源流和派系、不同菜系的特色、进食礼仪和泰式酱料介绍。四十多款图文并茂的特色泰国菜食谱——依法炮制美食，与家人朋友分享成功的喜悦！令你的生活更添姿彩。

传统的泰式烹调用炊煮、烧焗或烤焙方法处理食物，后来受到中国人影响，才引入炒和油炸方法，其灵感来自中国、印度和伊朗(古称波斯)。到了17世纪后期，烹调方法转而受到葡萄牙、荷兰、法国和日本的影响，烹调技术更上一层楼。在1660年，葡萄牙领事还将辣椒食材带入泰国，后来还把泰国菜介绍至南美等地。

泰国菜的特色概要：强烈南洋风格、多种族文化构成食风大融和、酱料文化、自然朴实的食材入馔、随心所欲的饮食哲学。

# 《泰国菜品尝与烹制》

## 作者简介

占美，中泰混血儿，二十多年前因缘际遇，钻进厨房里工作，从厨房杂务摇身变成对烹调狂热的厨师，先后服务于泰国多家四五星级酒店。20世纪90年代欲转换工作环境而来到香港的著名食府及酒店担任副总厨职务，后来又回泰国开设餐厅，不到两年，因喜爱香港生活毅然回流，并在西贡墟开设了一家泰式餐厅。

## 书籍目录

### 前言

#### 一 泰国菜的源流与特色

##### 1 饮食文化与饮食哲学

##### 2 泰国菜的源流和派系

##### 3 泰国菜的特色

##### 4 用餐礼仪

##### 5 食材介绍

##### 6 基本酱汁

##### 7 食物、食雕与盘饰摆设

#### 二 头盘与前食类，汤类

.....

#### 三 煎炒与烧烤类，咖喱类

.....

#### 四 沙律、蔬菜类，饭、面、甜品类

.....

# 《泰国菜品尝与烹制》

## 编辑推荐

认识泰国菜—— 泰国饮食文化与饮食哲学。 泰国菜源流和派系。 不同菜系的特色  
进食礼仪和泰式酱料介绍。 四十多款图文并茂的特色泰国菜食谱—— 依法炮制美食，与家  
人朋友分享成功的喜悦！ 令你生活更添姿彩。

# 《泰国菜品尝与烹制》

## 精彩短评

- 1、都是做法，没有酸甜苦辣的整体评价。。
- 2、好想吃呀 可惜不会做

# 《泰国菜品尝与烹制》

## 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：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)