

# 《咖啡馆轻食》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2004年01月02日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787810365505

丛书名：新手拿谱书系

## 编辑推荐

本套食谱完整收录各款中西美食，比经典美味、家常莫须有色到热门小吃，带你进入幸福的美食天堂、教你餐餐吃出美味与健康，西式莫须有肴更让你体会到料理无国界的乐趣，让你家的餐桌从此缤纷热闹起来。

赶快来学几道美味时尚佳肴的烹调方法，招等你的至亲好友吧！

## 内容简介

16世纪初，咖啡文化在欧洲传播开来，街头巷尾的咖啡店也如雨后春笋般大量产生。当时的咖啡店可说是政治、文学、商业等文人雅士喜欢聚集、高谈阔论的地方，是个极具知性的社交场所。演变到后来，咖啡馆逐渐普及，并为了顺应现代社会的多元化以及现代人口味的挑剔，不再单纯只是提供咖啡，还会供应一些能够搭配咖啡的附加点心甚至于餐点。轻食在咖啡馆中，似乎已经有反客为主的趋势，让大家不只有想喝咖啡的时候才到咖啡馆，而是任何时候都可以在咖啡馆中享受到美食与休闲。而“轻食”这个词汇，就字义直接诠释，是指份量不多的食物，广义归纳的话，稀饭、包子、饺子、春卷、烧卖、水果、蛋糕、饼干等点心、零食都可以算是轻食的一种，所以像中国广东人的“饮茶”、欧洲人的“下午茶”这些可以在非正餐时间享用的少量食物都可以叫做轻食。其实“轻食”一说，最早是从欧洲而来的。在法国，午餐的“Lunch”正具有轻食的意味；此外，常被解释为餐饮店中快速、简单食物的“Snack”，也是轻食的代表字眼之一。所以说，轻食的另一个涵义则是指简易、不用花太多时间就能吃饱的食物。在这本《咖啡馆轻食》书中，特地为读者们网罗了当下咖啡馆最受欢迎的轻食食谱，分成浓汤、沙拉、面、饭、三明治、披萨等六大类。海鲜巧达面包汤、鸡肉凯萨沙拉、香辣泰式鸡肉面、韩式辣味拌饭、照烧牛肉贝果三明治、豪华海陆披萨……除了集合了世界各国的特色口味，还会教大家制作口袋饼、多拿滋以及基础披萨面团，是一本集基础、变化、创新于一书的咖啡馆轻食食谱，让你在家也能享受咖啡馆氛围的美食。还有市面上知名连锁咖啡馆的特色轻食推荐，让你了解市面流行的口味，并有多重选择来享受属于自己的美味时间。

## 作者简介

个性温和亲切的惠雪老师，对西点烘焙有着无比的热忱，回想当初一股脑只想赶快拜师学艺的自己，一听说朋友认识一位烘焙教师，就跑去按对方工作室的门铃，希望能收她当学生，是然对方没有想收学生的打算，但不列心的她只求能在工作室帮忙，顺便学习，于是就在没有薪水也不

# 目录

## 导读

### 汤&沙拉

#### Soups & Salads

虾仁通心面浓汤

蘑菇酥皮浓汤

蔬菜蕃茄汤

泰式酸辣海鲜汤

巧达海鲜面包汤

熏鸡凯萨沙拉

海鲜蕃茄沙拉

紫苏南瓜沙拉

螺旋面鲔鱼沙拉

和风沙拉

美味咖啡馆

### 饭&面

#### Rice & Pastas

意式蒜辣面

意式油醋汁凉面

焗烤千层面

番茄土豆面疙瘩

香辣泰式鸡肉面

双味咖喱饭

韩式辣味拌饭

焗烤南瓜饭

西班牙海鲜饭

熏肉菠菜饭

美味咖啡馆

### 三明治&比萨

#### Sandwich & Pizzas

香料鸡排总汇三明治

照烧牛肉贝果三明治

法式芥末火腿三明治

可颂土豆三明治

酪梨沙拉口袋饼

口袋饼制作

酸菜猪排多拿滋

多拿滋制作

黑胡椒牛肉汉堡

墨西哥鸡肉卷饼

意大利肉酱比萨饺

基础比萨面团制作  
熏肉比萨卷  
海陆方形比萨  
芝麻脆皮彩椒比萨  
美味咖啡馆

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)