

# 《西式熟食制作高手》

## 图书基本信息

书名：《西式熟食制作高手》

13位ISBN编号：9787538416893

10位ISBN编号：7538416897

出版时间：2004-1

出版社：吉林科学技术出版社

作者：大阪厨师专科学校 编

页数：197

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)

# 《西式熟食制作高手》

## 内容概要

在一般人的概念中，熟食就是一般的家常菜，是一种制成品。熟食一词来源于德语Delikatessen，可译为风味食品。近年来，在百货商店或写字楼附近，熟食店的生意十分好，究其原因，有人认为熟食比自己烹饪的食品味美，有人觉得可以随意买一些来尝鲜，又或有的人虽然很想自己烹饪，可是又没有时间等等，原因多种多样，不一而足。

本书的选材主要是以法式熟食为中心，例如肉酱、肉卷、猪肉的加工品、利用各种面团制作的各种食品、各种夹心肉冻、醋渍品、煮焖熟食等。此外又特别地介绍了熏制食品的制作方法，面食的制作方法，希望这些内容，能为众多从事熟食制作的厨师起一定的参考作用。

熟食的最大特点：是顾客可以将其带离店堂，而且在店内，例如在冷藏陈列室中能存放较长时间。这一点，和餐馆烹饪出来的菜肴自然十分不同，所以在讲解各种熟食的制作方法时，也大都把讲解重点放在这里。

无论是何种菜肴和食品，都是刚煮出来时最为味美。在这一点上，熟食自然也不能例外。当然，熟食的烹饪者完全了解这一问题，但既然是熟食，总是先煮妥之后再卖出。顾客买了之后，虽然可以在食用前重新加热，但其色香味都会大为逊色，这是今后必须加以解决的重要课题。

本书所介绍的各种熟食，无论是在熟食店大量制作的，还是在餐馆人手烹饪的，都必须在烹饪之后一日之内吃掉。此外，熟食的装盘方法完全听凭各人之所好，因此本书也不把这一问题作为讲解重点。尽管如此，在本书的黑白成菜照片上和食法介绍栏内，还是介绍了一些可供参考的实例。

## 书籍目录

出版说明

序

前言

彩色照片

本书常术语

熟食——鱼虾贝类熟食

面根地式黄油蜗牛

盘焗海鲜

里昂风味鱼丸

扇贝酱糕

普罗旺斯奶没烙鳕鱼

青鱼肉酱

鸡蛋蟹肉夹心肉冻

鲑鱼夹心鱼冻

醋渍沙丁鱼卷

酣渍干炸鳗鱼

腌渍鲑鱼 香草风味

熏制鱼贝类的熟食

# 《西式熟食制作高手》

## 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)