

《西餐美食》

图书基本信息

书名：《西餐美食》

13位ISBN编号：9787807058779

10位ISBN编号：7807058773

出版时间：2009-2

出版社：成都时代出版社

作者：冬明

页数：115

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

《西餐美食》

前言

随着世界文化的交融合并，西餐越来越为中国人所接受，不但出现在专业的西餐厅里，也出现在家庭的餐桌上。所谓的“西餐”，是我国对欧美地区菜肴的统称跟泛指。如果按照国家来划分，可分为英国菜、法国菜、俄国菜、美国菜、意大利菜以及德国菜等。各国菜系自成风味，各有各的风格，其中以法国菜、意大利菜最为突出，与中国菜、日本菜并称为世界四大美食。西餐还有另外一种划分方法，首先是以英、法、德、意等国为代表的“西欧式”，又称“欧式”，其特点是选料精纯、口味清淡，以款式多，制作精细而闻名；然后是以前苏联为代表的“东欧式”，也称“俄式”，特点是味浓、油重，以咸、酸、甜、辣皆具而著称。从总体上看，与中餐相比，西餐具有以下几个显著的特点：第一，重视各类营养成分的搭配组合，以此来安排菜式以及烹调。第二，西餐烹饪在选料时十分精细、考究，而且选料十分广泛，最突出的是法国菜，诸如蜗牛、洋百合、椰树芯等均可入菜。第三，讲究调味，注重色泽。西餐烹调的调味品大多不同于中餐，如酸奶油、桂叶、柠檬等都是常用的调味品。法国菜还注重用酒调味，德国菜则多以啤酒调味。第四，工艺严谨，器皿讲究。西餐的烹调方法很多，常用的有煎、烩、烤、焖等十几种，而且工序十分严谨。西餐的餐具除瓷制品外，水晶、玻璃及各类金属制餐具占很大比重。在本书中，详细讲解了关于西餐的种种，更重要的是，提供了多款地道西餐的烹制方法。跟随书中的指引，做出经典美味、别具特色的各国菜肴！

《西餐美食》

内容概要

《西餐美食》主要介绍的是西餐制作方法。西式菜品的主要特点是主料突出、营养丰富、形色美观，在选料时十分精细、考究，烹饪时手法严谨，并且讲究调味，注重色泽。无论是红肉或白肉，都非常注重口感跟营养，所以常采用不完全煮熟的方法。西餐讲研究生鲜蔬菜和水果的搭配，香浓的沙拉酱是主要配料，美味甜点也是西餐中非常重要的部分。同时，西餐以刀叉为餐具。非常注重进餐礼仪。品尝世界美食煮出异国风情，做最原汁原味的西餐名菜。

《西餐美食》

书籍目录

资讯篇 西餐四大流派交相辉映 西餐中常见的原料与香料 各种酱汁的制作 西餐礼仪——优雅地享用西餐 使用刀叉有讲究 食物与美酒的黄金搭配 各种食物的相应吃法菜例篇 开胃头盘 番茄芝士沙拉 吞拿鱼沙拉 三文鱼沙拉 大虾市瓜沙拉 恺撒沙拉 蔬菜沙拉 水果沙拉 东方沙拉 香浓靛汤 烟肉忌廉汤 鸡肉面条汤 罗宋汤 香浓青豆汤 奶油红萝卜香橙汤 法国洋葱汤 意大利蔬茶汤 奶油南瓜汤 奶油蘑菇汤 奶油菠菜汤 营养生菜 薄荷羊扒 苹果猪扒 烤腿肉配蜂蜜芥末酱 卡帕丘生牛肉 西冷扒配烤蘑菇 煎肉眼牛扒 黑椒牛仔骨 葡烧新西兰肥牛 烤牛颈肉 柠檬鸡扒 蓝带鸡胸 烤春鸡 美式烤鸡腿 香茅鸭胸 烤鸭胸配蓝莓汁 堂煎法国鹅肝 芝士焗大虾 烤带子配芦笋 扒吞拿鱼配蔬薯土豆泥 奶油芝士煮青口 水煮鱼片配白胡椒刁草汁 甜椒汁烩鲈鱼块 意式烩海鲜 法式火焰蜗牛 英式烩甘蓝蒂 美味粉面 肉酱意粉 奶油烟肉烩意粉 海鲜番茄烩意粉 番茄烩螺旋粉 南瓜汁烩蝴蝶粉 菠菜汁弯通粉 三文鱼配意大利面 紫苏酱炒贝壳面 芦笋汁番茄车轮面 五彩炒斜切面 方便轻食 吞拿鱼三文治 蔬菜三文治 牛肉三文治 成肉三文治 火腿芝士三文治 鸡肉火腿热狗包 水果汉堡 鱼柳汉堡包 牛肉汉堡包 鸡扒汉堡包 巧克力慕斯 赤公仁小蛋糕 朱古力蛋糕 香橙慕斯 鲜奶炖蛋 香蕉煎饼 芝士蛋糕 水果忌廉蛋糕 其他 蓝莓新地 草莓之恋果冻 奶油果盘 什锦炒冰

《西餐美食》

章节摘录

插图：

《西餐美食》

编辑推荐

《西餐美食》是星级酒店国际大厨，亲身献技，传授最正宗的西式烹饪技法。从选材到烹制、装盘，全程直击，面面俱到，教你做出香浓沙拉、鲜嫩肉扒、美味汉堡，从经典的法式大餐到英式西餐、意式大餐、美工菜肴、地产的德国菜式……学做叫好又叫座的地道西餐！认识常见的原料与香料，各种酱汁的制作，西餐礼仪让你更优雅，食物与美酒的黄金搭配。敬告：本图书及光碟之唯一著作权人中映良品文化传播有限公司，仅授权本图书及光碟组成之全部内容（包括其声音）在家庭内使用。家庭使用权之定义为未经著作权人书面正式授权禁止在俱乐部、会所、餐厅、游览车、客车、医院、酒店、图书馆、学校、户外传播设施以及各类互联网络并与其性质相近场所使用本节目内容，任何未经授权之盗录、复制、剪辑、公开展示、出售、出租、出借以及任何交易、公开演出、公开散布、公开播放或提供点播全部或者其中之任何部分皆严格禁止，任何前述行为皆须承担刑事及民事责任。如需正式取得相关授权，应与唯一著作权人中映良品文化传播有限公司联络。

开胃头盘 美味粉面
吞拿鱼沙拉 蔬菜沙拉 恺撒沙拉 奶油烟肉烩意粉 番茄芝士沙拉…… 紫苏酱炒贝壳面
肉酱意粉 香浓靚汤 菠菜汁弯通粉 奶油蘑菇汤 便利轻食 意大利蔬菜汤 便利轻食
牛肉汉堡包 火腿芝士三文治 特色主菜 香橙幕斯 鲜奶炖蛋…… 怡情甜品 黑椒牛仔骨
葡烧新西兰肥牛 香茅鸭胸 美式烤鸡腿 蓝莓新地 英式烩甘蓝菜 堂煎法国鹅肝……
草莓之恋果冻 奶油果盘 什锦炒冰常见食材、香料大图鉴，食物与美酒的黄金搭配，绅士淑女必修课：餐桌礼仪。VCD专业影视传媒 打造高清影像

《西餐美食》

精彩短评

- 1、做出来的可好吃了~
- 2、对我而言，可能觉得有点难了，而且觉得东西不是很全
- 3、刚学做西餐的朋友，这本书是个不错的选择
- 4、书的质量很不错，摆盘和画面也很美，只是步骤和材料过于模糊，已经不适合大众了。西餐一般都是很精确的，这里面很模糊，估计还得凭经验做。
- 5、就是材料比较难弄.....其他的还好。
- 6、VCD做的太一般，内容贫乏。
- 7、拿到手就迫不及待的看了，感觉还不错，做起来也方便
- 8、看了一遍，vcd里描述的不是很好
- 9、拿到了，是本今年上市的新书，还算精美，比预想的要好，只是一些细节的地方好象没有校好稿，有重复和错误的地方。一些句子写得有些拗口，表述不是很清楚。不过，总体还不错。
- 10、上面东西比较多，不只是做西餐，还有蛋糕也有几款，比较好的，赞一个
- 11、看完后大呼上当，当初买是因为看到目录很丰富，收货打开看后简直有农民煮西餐的感觉，牛扒煎了十分钟满是黑焦怎么可能还八成熟，忽悠农民吧，所有菜都放鸡粉，材料现成的，意粉酱没说怎么做就摆出来，估计是罐头的，沙拉酱叫人到超市买，这还有什么烹饪技巧。就是把现成的材料和在一起炒，没说放材料的分量，烹饪的时间，就说熟即可。。。。天呐！简直像快餐店的食物，卖相并不精致，一直看到里面浓浓黑焦吃了就致癌。VCD里所谓的大厨还要旁边的人提醒忘记放红酒到牛扒里了。。旁边的人问那时什么酱料，所谓大厨又突然说，哦，芥末酱，把它放进去腌牛扒，我看了就马上倒胃口了，芥末酱那酸怪的味道拿去腌牛扒，以后你的牛扒不被客人投诉就要烧香了。。煮大明虾也要放鸡粉，真正的厨艺是用食材和技巧带出鲜味，味精和鸡粉通常是快餐店节省材料的做法且不健康，吃了味精和鸡粉还让人喉咙干渴难受，所以广东人在家烹饪为了家人健康很少放鸡粉味精。。买这书真是上当，由翻开第一页看西餐礼仪就发现过时了，现在时代对这过时的礼仪早就遗忘了
- 12、如果要实操，真的找材料有点不容易
- 13、包装不错，有待研究内容
- 14、书籍很薄，没有什么可学之处
- 15、这本书还比较实用，一般吧
- 16、西餐书，还不错，但写的有附VCD，没有收到！！只是不想麻烦了。

《西餐美食》

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