

# 《西餐邂逅红酒》

## 图书基本信息

书名：《西餐邂逅红酒》

13位ISBN编号：978755522965X

作者：（韩）禹珍英

页数：192

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)

# 《西餐邂逅红酒》

## 内容概要

本书收录了从意大利、法国到韩国及其他国家的各种复合式料理，从开胃沙拉、各式主菜及排餐、意大利面，到餐后甜点，种类十分丰富。对于烹饪的过程、图解及各种技巧等皆详加说明，让读者在家里也能轻松做出与葡萄酒超搭的美食。书中的每一款西餐作品，都附有6~9张制作过程的示范图片，并配有详细的文字说明。每款西餐都色香味俱全、精致美观。此外每道菜品的配方后都有个“烹饪小贴士”版块，这些都是作者在实践中用心记录的制作心得和经验分享。

# 《西餐邂逅红酒》

## 作者简介

"禹珍英（韩），不仅是韩式料理、西餐、中餐、日式料理的烹饪技师，还曾研修过葡萄酒侍酒师高级课程、宫廷料理研究院传统饮食等课程，曾著有《不留下食材的精打细算的烹饪法》等书，不仅经常在个料理大赛获奖，也活跃于各式美食杂志及节目。"

## 书籍目录

- 5 序言
- 10 了解后品尝，更香醇  
葡萄酒的特征与品酒礼仪
- 15 优质葡萄酒LIST 7
- 22 适合1~2人饮用的小瓶装葡萄酒  
Half Wine
- 24 方便?实用  
葡萄酒辅助器具
- 25 为料理画龙点睛  
香草百汇
- 26 有助于提味的食材汇总
- 30 使料理更便利的工具  
帮助提高食欲 开胃沙拉
- 34 意式番茄奶酪沙拉  
Caprese
- 36 海鲜沙拉  
Seafood Salad
- 38 熏鲑鱼卷沙拉  
Salmon Roll Salad
- 40 香橙鸡柳沙拉  
Orange Chicken Salad
- 42 鲔鱼巴萨米克醋沙拉  
Balsamic Tuna Salad
- 44 凉拌生菜鲜虾  
Cold Endive with Shrimp
- 46 凯撒沙拉  
Caesar Salad
- 48 蟹肉小黄瓜沙拉  
Cold Cucumber with Crab
- 50 意式腌渍樱桃番茄沙拉  
Cherry Tomato Marinade
- 52 炙烧鲔鱼片  
Tuna Dadaki
- 餐桌上最亮眼的主角 锅炖料理
- 56 白葡萄酒炖淡菜  
Steamed Mussels
- 58 炖鸡翅  
Hard-Boiled Chicken Wings
- 60 炖辣蛤蜊  
Spicy Steamed Clam
- 62 红葡萄酒炖鸡  
Chicken Braise
- 64 炖番茄鱿鱼  
Steamed Cuttlefish and Tomato
- 别具风格的菜色 烧烤料理
- 68 虾子串烧  
Grilled Prawns on a Skewer

## 《西餐邂逅红酒》

- 70 红葡萄酒五花肉  
Preserved Pork Belly with Red Wine
- 72 煎奶油比目鱼  
Buttered Flatfish
- 74 煎牛肉  
Glutinous Beef Roast
- 76 烤鲔鱼排  
Grilled Tuna Ribs
- 78 烤奶油扇贝  
Buttered Scallop
- 80 烤飞鱼卵大虾  
Grilled Spiny Lobster
- 82 烧烤什锦菇  
Grilled Mixed Mushrooms
- 84 酱烧牛角蛤  
Spicy Grilled Comb Pen Shell
- 86 芦笋培根卷  
Grilled Asparagus
- 88 红葡萄酒里脊肉  
Preserved Fillet with Red Wine
- 90 香烤全鸡  
Roasted Chicken
- 92 烤奶酪淡菜  
Grilled Green Mussel with Cheese
- 94 铁板煎香肠  
Roasted Sausage
- 96 烤奶油马铃薯  
Baked Potato
- 营造浪漫气氛的飨宴 排餐料理
- 100 菲力牛排  
Tenderloin Steak
- 102 沙朗牛排  
Sirloin Steak
- 104 烧烤肋排  
Barbequed Pork Ribs
- 106 迷迭香鸡腿排  
Chicken Drumstick Steak
- 108 奶油奶酪鲑鱼排  
Salmon Steak
- 110 香煎鳕鱼排  
Mero Steak
- 112 牛角蛤干贝排  
Comb Pen Shell Steak
- 简易便餐也超美味 米饭 & 面条
- 116 多样又有趣  
意大利面食种类
- 118 海鲜意大利面  
Seafood Spaghetti
- 120 蒜味番茄意大利面

## 《西餐邂逅红酒》

Tomato Garlic Spaghetti  
122 墨鱼意大利面  
Spaghetti Tricolori  
124 辣番茄笔管面  
Penne Arrabiata  
126 奶油鲜虾螺旋面  
Shrimp Cream Fusilli Pasta  
128 焗烤奶酪笔管面  
Penne Gratin with Cheese  
130 烤鸡肉串佐咖喱炒饭  
Chicken Kebab  
132 意式鲜虾炖饭  
Shrimp Risotto  
加点巧思的风味 特殊料理  
136 炖牛肉南瓜盅  
Beef Stew in Sweet Pumpkin  
138 奶酪火锅  
Cheese Fondue  
140 鲜虾鸡尾酒  
Shrimp Cocktail  
142 意式番茄布切塔  
Bruschetta  
144 萨拉米开胃菜  
Salami Canape  
146 奶酪开胃菜  
Cheese Canape  
148 烤豆腐开胃菜  
Roasted Tofu Canape  
150 鸡肉卷  
Chicken Brisket Roll  
152 蟹肉墨西哥玉米饼  
Crab Tacco  
154 酱烤鸡腿  
Grilled Drumstick Bulgogi  
156 蘑菇蛋卷  
Mushroom Omlet  
158 橙汁糖醋肉  
Sweet & Sour Pork with Orange  
160 薄皮香肠披萨  
Sausage Pizza in Dumpling Skin  
162 马铃薯面疙瘩  
Potato Gnocchi  
164 什锦莴苣包菜  
Wrapped Lettuce Nuts  
甜蜜的句号 甜点  
168 与葡萄酒绝配  
奶酪汇总  
170 提拉米苏  
Tiramisu

## 《西餐邂逅红酒》

- 172 蓝莓玛芬  
Blueberry Muffin
- 174 椰香马卡龙  
Coconut Macaron
- 176 口袋可丽饼  
Pocket Crepe
- 178 炸香蕉饼  
Banana Fritter
- 180 比利时松饼  
Belgian Waffle
- 182 酒渍蜜糖苹果  
Wine & Apple Compote
- 184 蜂蜜酪梨盅  
Honey Avocado
- 186 芒果巴伐露  
Mango Bavarois
- 188 桑格利亚水果酒  
Wine Sangria
- 190 剩酒的保存与利用  
"

## 《西餐邂逅红酒》

### 精彩短评

- 1、感觉有点名不副实。
- 2、3.5。以西餐为主，越看越饿……
- 3、既有红酒知识，又有西餐制作介绍，最适合小资的你、喜欢品红酒的你。美美的图，专业的知识。

## 章节试读

### 1、《西餐邂逅红酒》的笔记-第17页

适合与蔬菜、水果等沙拉搭配的酒；适合与起司搭配的酒。

### 2、《西餐邂逅红酒》的笔记-第51页

意式腌渍樱桃番茄沙拉

### 3、《西餐邂逅红酒》的笔记-桑格利亚水果酒

桑格利亚水果酒

# 《西餐邂逅红酒》

## 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)