

《零起点学做好吃西餐》

图书基本信息

书名：《零起点学做好吃西餐》

13位ISBN编号：9787122099389

10位ISBN编号：7122099385

出版时间：2011-2

出版社：化学工业

作者：高杰 编

页数：90

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

《零起点学做好吃西餐》

前言

西餐这个词是由它特定的地理位置所决定的，“西”是西方的意思，一般指欧洲各国，“餐”就是饮食菜肴。通常所说的西餐主要包括西欧国家的菜肴，同时也包括东欧各国的菜肴。提到西餐，我们一下子会想到红酒及摇曳的烛光，只是单纯的想想，就已在身边弥漫开些许浪漫的氛围了。习惯365天每天都做中餐的我们，偶尔换换口味，吃顿西餐，是很不错的调剂，可以享受不一样的口味及不一样的心情，一举多得，这不是很好吗！其实做西餐不难，有的菜做起来，比中餐还容易呢！就是多几瓶西餐调料、把筷子换成刀又那么简单。而且能体验到烹调中餐不一样的感受和快乐心情！本书教你从零开始学习西餐的制作，收录的菜肴都是西餐的家常菜，不但材料容易买到，而且做法简单，重要的是教会你怎样制作西餐！全书共分七部分，顺序按西餐的上菜顺序，第一部分为前菜，第二部分为汤，第三部分是主菜，第四部分为蔬菜，第五部分是沙拉，第六部分是淀粉餐，第七部分是甜点。本书图文并茂，每道西餐不但配有成品照片，还以“好吃不马虎”、“聪明点子”、“材料巧替换”、“新手课堂”等形式提炼出制作要点，有些还配有步骤演示图，让你轻松上手。愿本书能让你在自家的小厨房里端出口味地道的西餐，使每天的生活多一抹个性的味道！

《零起点学做好吃西餐》

内容概要

《悦然美食:零起点学做好吃西餐》是专为零起点的西餐爱好者设计的新手指南，在简单介绍西餐常用食材、高亦、工具基础知识和西餐基本礼仪后，分前菜、汤、主菜、蔬菜、沙拉、淀粉虎、甜点七部分详细介绍近80例西餐的制作过程后。让您一册在的，在家轻松体验异域西餐的迷人滋味，做个时尚浪漫达人。

《零起点学做好吃西餐》

作者简介

高杰，男，汉族，西式烹调技师，中西餐皆有所长。擅长法式西餐和粤菜，善于利用食物自身的营养和美味烹调菜肴。现任郑州大浪淘沙时尚酒店行政总厨。曾先后在多家高星级饭店担任厨师长。

发表文章20余篇，多次担任中央电视台《天天饮食》、河南电视台《香香美食》等专业美食节目嘉宾。《中国食品报》曾做专题报道。

《零起点学做好吃西餐》

书籍目录

烹调西餐的常用食材烹调西餐的常用调料烹调西餐的常用工具西餐的基本礼仪第一章 前菜——打开你的胃美式炸洋葱圈杂烤土豆菠菜蛋包安烈蛋魔鬼蛋水波蛋瑞典丸子肉镶口蘑脆墨鱼圈第二章 汤——流动的美味法式洋葱汤西红柿凉汤奶油南瓜汤意大利蔬菜汤奶油西蓝花汤奶油蘑菇汤青豆蓉汤罗宋汤牛尾汤海鲜巧达浓汤第三章 主菜——不仅仅是牛排香烤猪肋排德式酿馅猪排红酒炖牛肉黑椒牛排焖牛胸烤羊排嫩煎鸡胸辣味烤鸡翅烤鲈鱼炸鲑鱼香煎三文鱼配番茄蒸三文鱼葱香咖喱鱼条培根焗扇贝煮螃蟹第四章 蔬菜——西餐中的小菜园奶油咖喱菠菜奶油炒西蓝花黄油紫包菜杏仁瓠瓜煎蔬菜串蒜香烤茄子酿番茄第五章 沙拉——舞动于舌尖的清爽番茄马苏里拉沙拉爽口蔬菜什锦蔬菜沙拉豌豆玉米沙拉芦笋沙拉烤三文鱼沙拉意式海鲜沙拉水果沙拉第六章 淀粉餐——吃出自己的快乐土豆泥烤土豆奶香蘑菇面包法式长条面包牛肉汉堡香肠千层面水果披萨总汇三明治意大利肉酱面番茄鲜虾意面烤海鲜饭意大利烩米饭第七章 甜点——西餐的甜蜜结束巧克力草莓水果甜薄饼草莓派炸甜面棒天鹅泡芙香草冰激凌巧克力蛋糕柠檬咖啡冻热红酒巴伐利亚奶油羹奶酪卷巧克力爆米花

《零起点学做好吃西餐》

章节摘录

插图：喝汤时不能发出声响，汤再热也不要再用嘴吹。要用汤匙从里向外舀着喝，汤盘里的汤快喝完时，可以用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，右手拿着汤匙舀着喝光。汤喝完后将汤匙留在汤盘里，匙把指向自己。整块不带骨头的肉要用刀、叉把肉切成一小块，要吃一块切一块，不要一下子全切成块，肉块的大小要刚好是一口，千万不要用叉子把整块肉夹到嘴边，边咬、边咀嚼、边吞咽；吃鸡腿等带骨头的肉类时，必须先去骨后才能切食；吃鱼时不要像吃中餐那样把鱼翻身，要吃完上面的鱼肉后用刀叉剔掉鱼骨后再吃下面的鱼肉。

《零起点学做好吃西餐》

编辑推荐

《悦然美食:零起点学做好吃西餐》：简单 好吃 零失败 原料易得 配料精准 图文详细 新手一学就会

《零起点学做好吃西餐》

精彩短评

- 1、都是些没用的做法，不是普遍的西餐，有些失望。
- 2、好喜欢。很喜欢。
- 3、书上有很多美食的方法，自己在家做虽然不是很好看，但是还可以。呵呵
- 4、还挺便宜的，之前在书店看都是原价
- 5、这种中式西餐。。。太蒙人了吧，买了也没用，菜品一点都不精致，没有洋味儿。。。山寨西餐
- 6、看了后感觉不错,适合初学者,就是菜式有点少
- 7、样式很多，但不是特别的详细
- 8、实用,哈哈,正在慢慢学呢
- 9、书的质量不错，很薄的一本书，内容也不是很多，适合初学，制作步骤还算清楚，但是如果能更详细点并配上制作过程图就更好了，而且里面有数据给的也不准确，对于没有什么西餐制作基础的人来说还是有点摸不着头绪，里面的小贴士比较好用，如果能对西餐当中的调料和香料及其作用和适合的菜色做详细说明就太好了

《零起点学做好吃西餐》

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