

《西餐教室》

图书基本信息

书名：《西餐教室》

13位ISBN编号：9787538445640

10位ISBN编号：7538445641

出版时间：2010-4

出版社：吉林科学技术出版社

作者：江涛等

页数：254

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

《西餐教室》

前言

“西餐”，是我国对欧美地区菜肴的统称，是一个泛指。如粗略地划分，西餐大致可以分为二类：一是以英、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，制作精细而享有盛誉；二是以前苏联为代表的“东欧式”，也称“俄式”，其特点是味道浓，油重，以咸、酸、甜、辣皆具而著称。此外，还有在英国菜基础上发展起来的“美式”。西餐特别注重营养价值，提倡健康饮食，原料要回归自然，遵循季节规律选用菜品，烹饪的时候讲究原汁原味，保证菜品的营养不流失。每一道菜的颜色搭配也很重要，颜色的多样化同时也反映了营养的多种多样，这一点是特别值得我们中餐借鉴的地方。其实，今天西餐在我们的生活中已不仅仅只是一个点缀，很多家庭经常来西餐厅聚餐，西餐菜肴也走进了寻常百姓家庭的餐桌，还有奶酪、黄油等典型的西式原料，也因营养价值高，很快被人们接受。西餐对于我们每天吃中餐的人来说是一种调节，能产生品味别样的情调，了解一下异国饮食口味及风俗习惯，当你走进西餐厅，就会渐渐体会到了。“用心去做每道菜。”其实不论古今中外，厨德都是相通的，用心与不用心，相差太远。这值得我们从业人员一生为之奋斗。

《西餐教室》

内容概要

《西餐教室》：烹饪过程步步图解。
星级大厨 亲身传艺

《西餐教室》

书籍目录

作者简介推荐序目录PART 1 西餐门徒 .厨房分工 1.1 西厨职位分工结构表 1.2 厨房员工的权责
.基本烹调方法PART 2 西厨的秘密 .工具概览 .食材概览 .香草与香料 .葡萄酒的烹调应用
.常用计量单位换算表 .基础汤底 白汤底 布朗少司 鱼汤底 .基本调味酱汁的制作 奶白少司
荷兰少司 马乃司 千岛汁 法汁PART 2 进入厨房 .开胃头盘 法式蜗牛 挪威烟熏三文鱼 意式
香梨拌鹅肝 意式什锦海鲜头盆 法式鹅肝批 红菜头拌脐橙 法式鸡蛋酿鱼子酱 意式番茄奶酪 鲜
虾带子开胃盘 帕尔玛火腿密瓜 法式鲜虾咯嗲 法式美味头盆 金枪鱼片配鱼子酱 芦笋拌鲜贝 .
香浓靓汤 高拔牛清汤 法式洋葱汤 西兰花忌廉汤 地中海海鲜汤 海鲜周打汤 法式洋葱牛丸汤
匈牙利牛肉汤 意大利蔬菜浓汤 香草奶油杂菌汤 海鳗鱼汤 素菜泥汤 意大利牛尾浓汤 蟹肉青苹
果冻汤 藏红花风味海鲜汤 .清爽沙律 意大翻凯撒沙律 吞拿鱼沙律 烤蒜马铃薯蓉 海鲜色拉
蟹肉芒果色拉 香草鸭胸色拉 尼斯牛肉沙拉 烧烤牛肉生菜沙拉 巴西风味鸡肉沙律 伊甸园蔬菜沙
律 牛肉奶酪水果沙拉 南瓜鲜虾沙拉 橄榄沙拉 酸甜鲷鱼沙拉 洋菇色拉 炸鸡蓝莓沙拉 火龙果
海鲜沙拉 香瓜火腿沙拉 五彩沙拉 鹌鹑蔬菜色拉 时令鲜果色拉 泰式柚子虾沙律 木瓜芒果沙拉
蜜瓜带子沙拉 .拿手主菜 法式煎鹅肝 香煎银鳕鱼 扒安格斯眼肉 煎T骨牛扒 蒜蓉牛油焗青口
贝 水煮三文鱼拌日月贝 芝士焗龙虾仔 奶油白汤焗生蚝 扒原条龙蜷鱼柳 纸焗原条鲈鱼柳 香煎
黑椒金枪鱼 南美风味啤酒翅 金甲黄金蟹 巴西风味烤牛腹肉 烤一字梅拌薯仔 椰菜卷 煎小牛排
烤迷迭香羊排 扒羊颈排 白汁烩兔肉 香煎日本神户牛肉 BBQ牛仔骨 橙味鸭胸 比基达猪排 扒
春鸡 碳烤牛肩峰 烤原条牛柳 烤培根鸡胸肉 .特色米面 坚果饭 意式蘑菇饭 西班牙海鲜饭
葡式焗猪扒饭 牛肉盖饭 玉米糕 意大利肉酱意粉 意式香草酱面条 烟肉蛋黄汁螺丝粉 黑椒牛柳
丝炒意粉 普罗旺斯西红柿面 虾仁罗勒意大利面 .美味甜点 法式红酒蜜桃盏 什锦山莓蛋白蓝
吉士炖蛋 甜酒慕斯 热梳芙哩 法式水果挞 西柚砂冰 奶豆腐布丁 脆米纸焗酿苹果 瑞士蛋糕卷
美式芝士蛋糕 冻忌廉芝士蛋糕 椰林风情奶冻糕 白乳酪慕斯蛋糕 红豆奶酪慕斯蛋糕 巧克力慕斯
蛋糕 魔鬼蛋糕 核桃全麦面包 绿茶面包 竹炭面包 葡萄曲奇 洋葱曲奇 圣诞曲奇 巧克力曲奇
豆沙面包 火腿面包

编辑推荐

烹饪过程步步图解。 星级大厨 亲身传艺

《西餐教室》

精彩短评

1、妈妈想做西餐.到书店看了下.

这本最厚.图片也最到位.

回家**当下单.

真爽!

2、总的来说书的质量还不错,纸很后,图画大,比较清楚,书整体很厚,教的做法也能看懂不是很难,有具体做法的分步演示,就是有些西餐专用的材料酱料写的有点模糊不知道是什么怎么做,还有一些材料没买到,有点可惜

3、真的不错,我照着学了很多~哈哈~

不过觉得前菜太多了,不太实用,

肉类,饭类不错

甜点呢 一直想试,但是里面没有具体描述模具大小和烘焙时间 =。 =

不过总体真的不错~~

4、介绍的西餐虽然不可能天天在家做,但是很有启发,对平日做菜做饭非常有好处。而且,看了这本书,我发现,原来西餐厅里的汤那么好喝,其实非常简单,而且非常便宜。

《西餐教室》

精彩书评

1、《西厨教室》 ISBN: 9787538162660内容结构 相同网上搜索作者对比。抱歉，你的评论太短了抱歉，你的评论太短了抱歉，你的评论太短了抱歉，你的评论太短了抱歉，你的评论太短了

《西餐教室》

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