

《经典西餐大全》

图书基本信息

书名：《经典西餐大全》

13位ISBN编号：9787121211424

出版时间：2013-10-1

作者：高杰

页数：159

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

《经典西餐大全》

内容概要

本书介绍了多款不可错过的经典西餐，从制作材料、制作方法到制作步骤，一一详细说明，手把手教读者做经典地道的西餐。从开胃菜、主菜、配菜到甜品，给读者正宗的西餐享受。本书精选了包括法式在内的欧陆经典西餐菜品，强调原汁原味和融合创新，是西餐爱好者的不二之选。

《经典西餐大全》

作者简介

高杰西餐高级技师，中西餐皆有所长。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、河南省餐饮行业协会西餐专业委员会秘书长。先后在多家高星级饭店担任厨师长。发表文章20余篇，曾担任中央电视台《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》曾对其做过专题报道。

书籍目录

绪论 在家做经典西餐

- 西餐中最常见的食材 8
- 西餐的常用调料 10
- 西餐的常用工具 12
- 主要国家的西餐菜式特点 14
- 西餐的上菜顺序 15
- 西餐的酒水搭配 15
- 西餐的基本礼仪 16

Chapter 1 19道人气冷热头盘——私房开胃菜谱

- 美式炸洋葱圈 18
- 蜜汁烤鸡翅 19
- 炸鸡柳 20
- 酥炸鱿鱼圈 21
- 法式焗蜗牛 22
- 土豆泥 23
- 法式培根卷 24
- 香煎鹅肝 25
- 魔鬼蛋 26
- 安烈蛋 27
- 乡村奶油焗口蘑 28
- 腌渍烤洋葱 29
- 培根牛肉卷 30
- 奶酪土豆碗 31
- 肉镶口蘑 32
- 脆墨鱼圈 33
- 奶酪焗西蓝花 34
- 瑞典丸子 35
- 香草烤蚝 36

Chapter 2 19道最受欢迎的餐前汤——美味催化剂

- 奶酪肉酱汁 38
- 洋葱汤 39
- 番茄凉汤 40
- 奶油玉米汤 41
- 俄式杂菜汤 42
- 奶油南瓜汤 43
- 海鲜周打汤 44
- 西蓝花奶油浓汤 45
- 罗勒蛤蜊汤 46
- 鲜虾薯泥汤 47
- 奶油口蘑汤 48
- 青豆蓉汤 49
- 法式海鲜浓汤 50
- 罗宋汤 51
- 蒜香土豆汤 52
- 牛尾汤 53
- 意大利蔬菜汤 54

- 泰式对虾汤 55
- 海鲜巧达浓汤 56
- 19道最受欢迎的餐前汤
- Chapter 3 21道西餐厅必点副菜——超级海鲜之旅
- 柠香三文鱼 58
- 香煎鳕鱼 59
- 培根焗扇贝 60
- 海鲜焗薯船 61
- 烤鲈鱼 62
- 香煎龙利鱼 63
- 炸鲑鱼 64
- 嫩煎金枪鱼 65
- 英式炸鱼 66
- 橙香鱼柳 67
- 蒜煎虾 68
- 白兰地香草牛油焗对虾 69
- 橄榄油芝士焗银鳕鱼 70
- 法式蓝带鸡胸 71
- 酿鱿鱼 72
- 培根奶酪焗茄子 73
- 香草芝士焗扇贝 74
- 菠菜芝士焗牡蛎 75
- 黑椒熏金枪鱼 76
- 葱香咖喱鱼条 77
- 纽西兰焗青口 78
- Chapter 4 23道经典精选主菜——非常肉滋味
- 香烤猪肋排 80
- 威灵炖牛柳 81
- 黑椒牛仔骨 82
- 德式酿馅猪排 83
- 红酒炖牛肉 84
- 红酒烩牛尾 85
- 夏威夷火腿扒 86
- 黑椒牛排 87
- 法式香橙烩鸭胸 88
- 烤羊排 89
- 嫩煎鸡胸 90
- 酱烤牛肋排 91
- 辣味烤鸡翅 92
- 馅酿鸡腿卷 93
- 印度咖喱鸡 94
- 奥尔良烤翅 95
- 香煎法国苹果鹅肝 96
- 吉列酿猪排 97
- 西梅酿猪柳 98
- 煎鲈鱼菠菜牛油汁 99
- 烧烤鸡肉串 100
- 烤鸡腿 101
- 墨西哥鸡肉卷 102

Chapter 5 23道一定要吃的主食配餐——面点、酱汁、米饭和肉蛋果蔬的绝妙组合

海鲜比萨 104
牛肉比萨 105
水果比萨 106
总汇三明治 107
意大利肉酱面 108
奶油口蘑培根面 109
番茄鲜虾意面 110
黑椒牛柳丝意粉 111
奶油鸡黄饭 112
茄汁蛋包饭 113
印尼炒饭 114
焗海鲜饭 115
意大利烩米饭 116
菠菜奶酪牛肉卷 117
公司三明治 118
法式长条面包 119
牛肉汉堡 120
奶香口蘑面包 121
美式热狗 122
法式西多士 123
芝士牛肉汉堡包 124
烤牛肉三文治 125
青酱意大利面 126

Chapter 6 17道一生必学的沙拉——好吃减脂又有面子

厨师沙拉 128
番茄马苏里拉沙拉 129
凯撒沙拉 130
芦笋沙拉 131
华尔道夫沙拉 132
烤三文鱼沙拉 133
橄榄油青瓜虾仁沙拉 134
意式海鲜沙拉 135
夏威夷海鲜沙拉 136
田园蔬菜沙拉 137
酸奶水果沙拉 138
金枪鱼沙拉 139
烤甜椒虾仁沙拉 140
玉米苹果沙拉 141
德式土豆沙拉 142
夏威夷木瓜大虾沙拉 143
吞拿鱼通心粉沙拉 144

Chapter 7 14道老少咸宜的甜品——多层次的华丽口感

水果甜薄饼 146
脆皮香蕉 147
提拉米苏 148
苹果派 149
天鹅泡芙 150
炸甜面棒 151

《经典西餐大全》

- 奶油小西饼 152
- 巧克力蛋糕 153
- 巧克力焦糖布丁 154
- 芒果布丁 155
- 奶酪卷 156
- 葡式蛋挞 157
- 马苏里拉奶酪棒 158
- 香草冰激凌 159

《经典西餐大全》

精彩短评

1、想说这位作者心可真大。人贝太厨房出的那本叫《轻松学西餐》，乍听一种入门级的感觉，实则相当专业全面。反观这位“高级技师”，敢问书里菜品装盘是哪个年代的啊？出版社给您配美编了吗？其中近1/3的菜式简直就是小孩过家的水准，买到这本“大全”，直接打破了我的挑书零失误记录。。。想要买到对的菜谱不势力点还真不行，再看见高级技师什么的赶紧绕道吧。就算是多年经验的行政总厨出书，履历翻查也还是要慎之又慎！

《经典西餐大全》

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