

<<法式西餐烹饪基础>>

图书基本信息

书名：<<法式西餐烹饪基础>>

13位ISBN编号：9787501966615

10位ISBN编号：7501966613

出版时间：2009-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：法国蓝带厨艺学院

页数：102

译者：卢大川

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：<http://www.tushu007.com>

<<法式西餐烹饪基础>>

前言

在美国电影《龙凤配》中有这么一幕，由奥黛丽·赫本饰演的萨布里娜，为了医治因失恋而受伤的心，去法国有名的烹饪学校学习。

萨布里娜不仅在巴黎掌握了烹饪技术，而且也变得更加漂亮，回国时大家几乎认不出她了。

那所烹饪学校就是被称为世界上最权威的法国烹饪学校，即法国蓝带厨艺学院。

“蓝带”是指16世纪法国国王亨利三世的精英骑士团随身佩戴的勋章。

据说拥有这个勋章的人大部分都是美食家，他们做出来的菜肴被称为豪华晚餐，因此不知从何时起，一流的厨师及菜肴就称为“带”了。

具有这样不同寻常来历的法国蓝带厨艺学院是法国的专业烹饪学校，于1895年创建于巴黎。

创立100多年以来，法国蓝带厨艺学院一直贯彻最初的“重视传统和艺术性的法国料理”这一教育方针，其学员来自世界50多个不同的国家，学员毕业后相继成为专业的美食家、有名的厨师，可谓人才辈出，这所学校也因此闻名于世。

法国蓝带厨艺学院于1933年开设了英国伦敦分校，据说开业当天闻讯而来的学员在学院门口排起很长的队伍等待入学。

1991年在日本代官山开设了东京分校。

这里和法国教授的内容几乎相同，并且增设了几门可以更加深入学习法国料理的课程。

其课程的独特之处在于开设了“萨布里娜课程”，这是以还不太熟悉法国料理以及想学一些法国料理基础知识的人为对象开设的，当然这个名称来源于电影《龙凤配》的女主角。

本书正是以此为参考编辑的，并且希望通过这本书让大家体会到法国料理的乐趣。

一提到法国料理以及传统的法国烹饪学校，大家可能立即联想到令人回味无穷的法国经典汤汁的味道，但是蓝带学校所设的课程并不仅限于这些内容。

在遵循传统的基础上，法国蓝带厨艺学院顺应时代的要求做出相应的调整，其师资队伍是由专业的厨师组成的。

世界上每个人的口味各不相同，能满足众多人口味的厨师才是真正的厨师。

提起法国蓝带厨艺学院的不变传统，当属其能使原料最可口的处理方法、基础知识以及技巧。

如果使用同样的原料，由于你所用的烹饪方法不同而能使菜肴更可口，那就说明你已经走上通往烹饪的成功之路了。

<<法式西餐烹饪基础>>

内容概要

本书为“寻梦萨布里娜”系列中的经典西餐教程，包括法式西餐的基本技法与32款基本菜式、7种简单餐后甜点的基本技法及15种法式西餐的基本技法，可谓“一书在手学会法式菜点制作”可以说烹饪的基本在于火候、放调味品的时间、原料的搭配方法。

因此，在法国蓝带厨艺学院的课堂上并不拘泥于教材，专业厨师将一边实地示范教学，一边在细节上做详尽地指导。

这种教学方式正如我们所说的“百闻不如一见”。

为了便于读者阅读并掌握烹调方法，在本书中介绍的烹饪方法及示例中基本每个步骤都附有图片。

其实，只要有详尽、正确的指导说明，任何人都可以轻而易举地做出法国料理。

汤汁对于菜肴来说是最重要的，而且这也是美味的酱汁及汤品的原料。

另外，蔬菜的切法也有很多种，根据大小、形状的不同都有其各自独特的技法。

有关这些法国料理的入门知识以及利用法国料理中的一些重要传统基础知识做出的菜肴，本书将逐步进行介绍。

有关汤汁和蔬菜的切法等基本技巧，请参考书中相应内容。

本书介绍的示例均是利用烧、蒸、煮、炖等基本方法做出的代表性菜式及汤品，在烹饪过程中将尽可能搭配酱汁，并且将使用多种原料。

烹调时，将汤汁稀释或浓缩制作酱汁；另外，对于使用白肉和白色的汤做出的白色菜肴要搭配不带褐色的蔬菜，使用红肉和褐色的汤做出的褐色菜肴要搭配带有褐色的蔬菜等，是大家在烹饪过程中自然会理解的理性原则。

对于不容易买到的原料可使用常见的食材代替，如果不是主要原料不用也可以。

因为实际操作中的灵活运用是很重要的。

<<法式西餐烹饪基础>>

作者简介

法国蓝带厨艺学院自1895年在巴黎创建以来，作为一所享誉世界的法国料理专业院校，现在已经有100多年的历史。

一直以来都贯彻着“重视传统与艺术的法式点心”这种最初的教育方针，接纳着来自世界51多个国家的学生，毕业生中很多人成为专业料理人、名厨师。

这所学校的结业证也成

<<法式西餐烹饪基础>>

书籍目录

序基本技法与基本菜式 利用蔬菜切法制作的菜例 烤牛肉 什锦蔬菜, 蔬菜培根汤 利用褐色高汤制作的菜例 水煮蛋熏鲑鱼冻 利用白色高汤制作的菜例 土豆煎蛋卷 炖牛肉 利用鱼高汤制作的菜例 番茄罗勒奶油汤 白葡萄酒酱汁鲈鱼 利用鸡高汤制作的菜例 尼斯沙拉 奶油沙司焖鸡 以嫩牛肉片为主菜制作的菜例 美乃滋拌蔬菜 维也纳炸牛肉片 以奶油炸鱼为主菜制作的菜例 萨布里娜酿茄子 格勒诺布尔炸鲳鱼 以烤羊肉为主菜制作的菜例 番茄火腿蛋馅饼 波尔多烤羊肉 利用蛋奶酥、油炸食品和酱汁制作的菜例 火腿乳酪蛋奶酥 鞣鞣汁鲳鱼柳 利用馅料制作的菜例 勃艮第海贝镶肉 胡萝卜牛肉卷 以烤鸡为主菜制作的菜例 法式比萨饼 烤鸡配奶汁烤土豆 利用蔬菜汤和蒸鱼制作的菜例 蔬菜丝汤 番茄酱汁蒸比目鱼 利用特别酱汁制作的菜例 蘑菇鲈鱼沙拉 啤酒焖猪脊 利用洛林蛋糕和烤鱼制作的菜肴 洛林蛋塔 烤鲑鱼简单餐后甜点的基本做法法式西餐的基本技巧

<<法式西餐烹饪基础>>

章节摘录

插图：

<<法式西餐烹饪基础>>

编辑推荐

《法式西餐烹饪基础》为现代人·烹饪技术教程之一。

<<法式西餐烹饪基础>>

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:<http://www.tushu007.com>