

<<人气西餐在家做>>

图书基本信息

书名：<<人气西餐在家做>>

13位ISBN编号：9787501973323

10位ISBN编号：7501973326

出版时间：2010-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：高鸣

页数：127

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>

<<人气西餐在家做>>

内容概要

本书精心挑选了120道适合在家制作的西餐，食材、调料都可从超市、菜市场等地买到。口味经过中国厨师的改良更加适合国人的饮食习惯。

让读者在家可以轻松制作各国美食。

全书根据西餐的上菜顺序介绍菜品的制作，头盘、汤、沙拉、主菜、甜品……还特别介绍了近年来在国内比较受欢迎的西式快餐、泰餐、日餐、东南亚餐以及多道饮品。

种类丰富，品种齐全。

本书1菜1图，采用特16开国际流行开本，铜版印刷，制作精良。

<<人气西餐在家做>>

作者简介

高鸣，沈阳香格里拉商贸饭店咖啡厅副厨师长、主管、主修西餐烹饪与管理，有多年西餐烹饪经验，并参与指导过多个大型西餐宴会、鸡尾酒会的烹饪制作。

<<人气西餐在家做>>

书籍目录

了解西餐 各国菜肴的特点 西餐的上菜顺序 西餐餐具的使用方法 西餐礼仪头盘 培根牛肉卷
鲜果鹅肝 法式焗蜗牛 鲜虾鲑鱼卷 炸鱿鱼圈 香草烤蚝 土豆泥 腌渍烤洋葱 奶酪焗蘑菇 炒
蛋配脆培根及番茄汤 香菇奶油汤 奶油南瓜汤 冻薯蓉汤 法式洋葱汤 意大利蔬菜汤 西班牙冷
蔬菜汤 华盛顿奶油汤 罗宋汤 牛尾汤 苏格兰羊肉汤 清汤鸡丸 曼哈顿蛤蜊巧达汤沙拉 田园
沙拉 番茄芝士沙拉 南瓜沙拉 水果沙拉 凯撒沙拉 德式培根土豆沙拉 土豆火腿沙拉 鸡丝银
芽沙拉 华道夫沙拉 金枪鱼沙拉 芒果海鲜沙拉 蛋黄酱通心粉沙拉主菜 蒜香鱼排 蘑菇汁三文
鱼 红酒烧章鱼 鲜虾盅 黑椒猪排 法式第戎猪排 维也纳炸猪排 蓝带猪排 美国蜜汁烤排骨
法式眼肉牛排 蒜香牛排 红酒培根西冷扒 匈牙利烩牛肉 墨西哥腰豆烩牛肉 比利时啤酒烩牛肉
咖喱牛肉 羊肉茄子 香煎羊排配蒜香汁 德式酸鸡 原汁烤全鸡 啤酒烩鸡 意大利烩鸡 美式
炸鸡翅 红酒什锦扒 奶酪焗西蓝花 俄罗斯奶焗圆白菜 法式烩茄子 香草炒杂菌主食甜品
西式快餐韩餐日餐东南亚餐饮品

<<人气西餐在家做>>

章节摘录

插图：头盘西餐的第一道菜是头盘，也称为开胃菜、开胃品、头盆、餐前小食品等，品种丰富。开胃品一般有冷头盘或热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏三文鱼、奶油鸡酥盒、焗蜗牛等。

因为是要开胃，所以开胃菜一般都具有特色风味，味道以咸和酸为主，色泽和造型美观，数量较少，质量较高。

汤在西餐烹调中，非常注重汤品的制作。

与中餐的上菜次序不同，西餐的第二道菜就是汤。

西餐的汤大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤、冷汤、蓉汤、特殊风味汤等。

汤的颜色、味道、质地等，对客人有很大的影响。

品质上乘的汤，不仅会使人赏心悦目，胃口大开，还可给人们品尝下一菜肴带来更多的期待和欲望。

沙拉沙拉是西餐里的一道凉拌菜。

传统上，沙拉的主要原料是生食类蔬菜，常作为开胃菜肴，随着西餐的发展，沙拉既可作为开胃菜，也可作为主菜、辅助菜等。

现在制作沙拉的原料越来越丰富，有蔬菜类、水果类、蛋类、畜肉类、禽肉类、水产类、谷物类等。

沙拉讲究原料新鲜、外观整齐、颜色鲜亮。

主菜主菜一般是西餐的第四道菜，也是最重要的菜肴。

一般来说，主菜由三个部分构成——主料、配菜、沙司（调味汁），三个部分通常分别制作完成，在盘子中组合在一起。

主菜的材料选择一般指含蛋白质比较多的菜肴，包括畜、禽、水产等动物性原料。

畜肉类菜肴的原料取自牛、羊、猪等各个部位的肉，其中最有代表性的是牛肉或牛排。

其烹调方法常用烤、煎、铁扒等。

肉类菜肴配用的调味汁主要有西班牙汁、浓烧汁精、蘑菇汁、白尼斯汁等。

禽类菜多取自鸡、鸭、鹅，通常将兔肉和鹿肉等野味也归入禽类菜肴，常用煮、炸、烤、焖等烹饪方法，主要的调味汁有黄肉汁、咖喱汁、奶油汁等。

水产品种包括各种淡水鱼类、海鱼类、贝类及软体动物类。

因为鱼类等菜肴的肉质鲜嫩，比较容易消化，所以一般放在肉类菜肴的前面，叫法上也和肉类菜肴主菜有区别。

<<人气西餐在家做>>

编辑推荐

《人气西餐在家做》编辑推荐：头盘、沙拉、汤、主菜、甜品、简餐、主食、饮品……法式、意式、德式、美式、俄式……最经典的、最有人气的西餐，在家制作也轻松！

<<人气西餐在家做>>

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>