

<<德奥菜品尝与烹制>>

图书基本信息

书名：<<德奥菜品尝与烹制>>

13位ISBN编号：9787532373550

10位ISBN编号：753237355X

出版时间：2004-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：陶业荣

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>

<<德奥菜品尝与烹制>>

内容概要

德国菜不如法国菜那样精致华丽，它常常以平实纯朴的形象出现，利用野菜、禽、畜作食材，加上独特又传统的烹调方法，做出乡土风味的特色来吸引饕餮脾胃，这一菜中清流，却对举世的饮食文化影响深远。

综观德国食品，虽是寻常粗食，口感和食味却与众不同，诸如腌制肉食：肠类和炖肉团；马铃薯食谱：薯蓉、马铃薯沙律和煎薯丝饼；腌菜类：苣萝酸青瓜和酸甘蓝菜；饼食：黑森林蛋糕以及面包和啤酒等，都是举世闻名的美食，令人不知不觉地爱上它，这也印证了德国菜的魅力非凡。

德国菜经受了时间的考验，并始终保持浓烈的独特风格，食谱自有其不凡之处，值得我们深入探究。

毗邻德国的奥地利，位于欧洲中心地带，菜式与德国菜类似，但亦受到欧洲近东方的文化影响，加上自古便是商业活动频繁、繁盛富庶的国家，还是欧洲文化的熔炉，其菜式亦有移植自毗邻诸国，如意大利的维纳斯炸牛仔肉、匈牙利的红粉烩牛肉和土耳其的苹果卷等，都借助别人的佳肴来创造出自己菜肴的特色，令人深深爱恋。

<<德奥菜品尝与烹制>>

作者简介

陶业荣，香港理工大学酒店及旅游管理的硕士，亦是酒店及膳食国际管理学会会员，现任职于一洲际膳食供应公司。

自1981年投身饮食业，在此期间修毕西厨训练课程，先后服务于不同性质的饮食机构，担任行政总厨的职务。

早年曾多次参加海外的烹饪比赛，还在香港的国际美食节中夺得数枚金、银奖牌。

后来热衷于钻研食物的源流与发展，遂投身具规模的食物制造公司。

<<德奥菜品尝与烹制>>

书籍目录

前言认识德国和奥地利菜 饮食风情话德国、奥地利 地方菜系各有特色 饮食风俗 德奥菜的烹调变化 德国、奥地利菜系的食物材料前菜类 红酒烩甘蓝菜 炒面根 酸甘蓝菜 马铃薯团汤类 农村青豆汤 薏米杂菜汤 肝酱丸清汤 酸甘蓝菜汤 萨尔茨堡鱼清汤 香芹蓉汤 啤酒汤肉与海鲜类 醋烧牛柳 煎牛仔肠 烧香草猪肉肠 煎纽伦堡肠 浸煮法兰克福肠 烧什锦肠拼盘 熏肉面包丸 德式烤肉饼 醋烧咸猪手 德式烧咸猪手 杂菜牛肉卷 上汤炖牛肉 雀肉鸡卷 芥末汁煎猪柳 红甘蓝菜烩牛仔肉 干酪烩牛仔肉 维也纳牛仔柳 红粉汁猪柳 维也纳烩牛仔肉 煎酿牛仔 红粉绘鸡 大蒜汁鱼卷 煎酿龙利鱼沙律与甜品类 德国薯仔沙律 肉肠沙律 酸甘蓝菜沙律 乳酪果子沙律 德式炸苹果圈 黑森森蛋糕 加仑子奄列 维也纳苹果卷 沙加巧克力饼 黄梅塔

<<德奥菜品尝与烹制>>

章节摘录

插图

<<德奥菜品尝与烹制>>

媒体关注与评论

书评认识德奥菜——源远流长话德奥菜，德奥菜的派系与特色，进食礼仪，德奥菜的香料、香草和食材介绍。

四十多款图文并茂的特色德奥菜食谱——依法炮制美食，与家人朋友分享成功的喜悦！
令你生活更添姿彩。

<<德奥菜品尝与烹制>>

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>