

<<黑波三部曲>>

图书基本信息

书名：<<黑波三部曲>>

13位ISBN编号：9787806066232

10位ISBN编号：7806066233

出版时间：2003年01月

出版时间：吉林摄影出版社

作者：约翰逊-巴比亚

页数：302

字数：200000

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>

<<黑波三部曲>>

内容概要

西餐，是我国人民对欧洲各国菜点的统称。

其实，欧洲各国菜系的烹调技术和风味并不完全一样，而是在大同之中有着千差万别的小异。

例如，法式菜以用料考究、味道浓郁和质地鲜嫩见长，英式菜以原汁原味、滋味清淡著称，俄式菜则以油大味全和注重小吃著名、等等。

传到我国的“西餐”烹调技术，就有英国、法国、俄国、德国、意大利等不同的来源和流派。

历史的车轮不断向前飞跃，随着我国人民生活水平的不断提高，西式餐饮在我国不断普及，西餐烹调技术也越来越多地得到广大人民的青睐。

为了满足广大读者的需求，我们编写了这本《西餐烹饪加工》既可供家庭使用，又可作为宾馆、饭店和饮食行业的专业人员参考。

<<黑波三部曲>>

书籍目录

第一章 概述	第一节 西餐在我国的发展	第二节 西餐常见菜式及特点	一、法式菜	二、英式菜	三、美式菜	四、俄式菜	五、意式菜	第二章 西餐原料	第一节 水产原料	一、咸水鱼类	二、溯河性鱼类	三、淡水鱼类	四、头足、甲壳类	第二节 禽类原料	一、禽类原料的概述	二、家禽	第三节 畜肉制品	一、畜肉制品概述	二、腌腊制品	三、脱水制品	四、灌肠制品	第四节 乳及乳制品	一、调味品	二、乳制品	第五节 调味品	一、辣酱油	二、醋	三、番茄酱	四、咖喱粉	五、香叶	六、胡椒	七、肉豆蔻	八、丁香	九、桂皮	十、百里香	十一、迷迭香	十二、茵陈蒿	十三、鼠尾草	十四、莳萝	十五、番红花	十六、罗勒	十七、牛膝草	十八、阿里根奴	十九、水瓜柳	二十、甜椒粉	第六节 酒类	第三章 原料加工	第四章 西餐烹调的基础知识与基本原理	第五章 汤类与热少司	第六章 热菜的制作	第七章 饮料类与沙拉类	第八章 色拉	第九章 西式快餐	第十章 冰雕与黄油雕	第十一章 早餐与甜食	第十二章 影响食物风味的因素
--------	--------------	---------------	-------	-------	-------	-------	-------	----------	----------	--------	---------	--------	----------	----------	-----------	------	----------	----------	--------	--------	--------	-----------	-------	-------	---------	-------	-----	-------	-------	------	------	-------	------	------	-------	--------	--------	--------	-------	--------	-------	--------	---------	--------	--------	--------	-------	----------	--------------------	------------	-----------	-------------	--------	----------	------------	------------	----------------

<<黑波三部曲>>

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>