

<<家庭简易西餐>>

图书基本信息

书名：<<家庭简易西餐>>

13位ISBN编号：9787806224441

10位ISBN编号：7806224440

出版时间：1998年1月1日

出版时间：上海书店出版社

作者：侯根全编

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>

<<家庭简易西餐>>

内容概要

“民以食为天”。

生活的丰富多彩，与饮食有着很大的联系。

目前，各种食品原料应有尽有，人们的居住条件也得到了改善，家庭中的各种厨房设备得到了更新换代。

这些新设备适合西餐制作，在家中聚餐、宴客、自给，充分享受天伦之乐及友朋之谊，已不再是一件困难和麻烦的事了。

本书针对家庭制作的特点，介绍了一百多种西餐菜肴的烹饪方法，所选内容通俗易懂，易操作，简便实用，相信对西菜西点的爱好者会有所帮助。

<<家庭简易西餐>>

书籍目录

第一章 西餐概述

- 一、法国菜
- 二、意大利菜
- 三、英国菜
- 四、美国菜
- 五、俄国菜
- 六、希腊菜

第二章 西餐礼仪与服务规则

- 一、西餐礼仪
- 二、西餐的铺台
- 三、上菜顺序和方法
- 四、三种服务方式

第三章 家庭厨房必备的设备与工具、用具

第四章 简易西菜菜谱

一、开胃菜类

- 什锦色拉
- 蜗牛
- 烤猪排
- 烤司刀粉鸡腿
- 串烤鸡片
- 华尔道夫色拉
- 海鲜杯
- 佛罗利达色拉
- 蛤蜊
- 冷明虾天罗利洋汁
- 附：天罗利洋汁
- 厨司色拉
- 蟹肉杯
- 冷鸡全利
- 红鱼子酿鸡蛋
- 自制鹅肝酱
- 二、汤类
- 法式洋葱汤
- 洋葱土豆奶油酱汤
- 奶油番茄汤
- 法式乡下浓汤
- 水波蛋清汤
- 意大利蔬菜汤
- 荷兰蛋黄汤
- 牛茶
- 美式南瓜蟹肉汤
- 牛尾汤
- 苏格兰羊肉米住汤
- 奶油青豆泥汤
- 法式马赛鱼汤

<<家庭简易西餐>>

俄式辣沙尼格汤
菠菜温汤
德国猎户汤
三、水产类菜肴
麦尼石斑鱼
炸虾球
粉炸鲳鱼
蛋煎鳕鱼
奶酪鲜贝黄瓜船
附：奶油沙司
铁扒鲑鱼
飞达司鱼
橙汁烩鲈鱼
奶油炸虾仁
奶酪桂鱼
蟹斗
特制鲈鱼
煎明虾阿美利加沙司
法式炒鲜贝
煮鱼荷兰沙司
鲳鱼葡国汁
鱼苏夫来
粉炸明虾
炸牡蛎
虾仁钮勃
咖喱明虾
炸卷筒鱼
蛤蜊炒面
四、家畜类菜肴
白汁烤牛仔肉
焖牛舌
煎小牛排蘑菇沙司
附：勃朗沙司
菲利薄牛排
里昂猪肚
黑椒牛排
扒火腿菠萝圈
烧菲利
芥末牛排
炒司纳子牛仔排
必卡特牛仔
炒奶油牛肉丝
奶酪小牛肉
汤尼度罗西尼牛排
汉堡牛排
意大利馄饨
墨西哥白豆烩牛肉

<<家庭简易西餐>>

意式肉酱面

卷筒牛肉

烤牛排约克郡布丁

惠灵顿牛菲利

煎酿苹果猪排

五、家禽野味类菜肴

奶酪鸡面

奶油葡国鸡

铁扒童子鸡

啤酒炸鸡片

马利兰炸鸡

黑椒鸡

非洲鸡

鸡酥盒

法式红酒鸡

白脱鸡卷

鸟窝焖鹌鹑

橘子烤鸭

红酒焖兔肉

六、各种配菜

炸土豆条

炸土豆片

烤带皮土豆

炸洋葱丝

炸土豆丸

德式炒土豆

奶油土豆片

炸玉米球

糖醋红菜头

铁扒番茄

蛋煎花菜

奶酪、花菜、蘑菇

第五章 家庭自制简易西点

一、面包类

小椰丝包

二、蛋糕类

黑森林蛋糕

白脱水果蛋糕

三、酥点类

柠檬攀

拿破仑酥饼

忌司条

四、小甜点

奶油泡夫

白脱拉花

五、冷冻点心

白妇人橙汁奶冻

<<家庭简易西餐>>

葡萄酒巴伐利亚冻

六、布丁、苏夫来及冰淇淋

葡萄干布丁

焦糖格司布丁

利口酒苏夫来

桃子梅尔勃冰淇淋

火烧冰淇淋

草莓冰淇淋

香蕉牛奶冰淇淋

巧克力胡桃圣代

烤草莓冰糕

第六章 家庭宴会

一、春节家宴

烟熏三文鱼玉米色拉

美式蛤蜊汤

煎明虾阿美利加沙司

炸条子鳕鱼

双色芦笋生菜

火焰香蕉

意大利冰糕

咖啡或餐后甜酒

二、圣诞家宴

哥伦比亚虾仁杯

皇室清汤

鲜贝奶油蛋黄沙司

雪多别利洋牛排

康别内馨色拉

烧火鸡栗子司刀粉

圣诞布丁

咖啡或茶

三、冷餐宴会

炸土豆条

苹果色拉

炸夹沙香蕉

腰果玉米色拉

炸龙虾片

皮蛋

美芹炒鸡粒

炸板鱼

沙嗲羊肉串

红焖牛肉

方腿蛋黄卷

烤鸭

辣白菜

鲜奶水果

吕宋五色炒饭

炒通心粉三丁浇头

<<家庭简易西餐>>

烟鲳鱼
烤牛排
肉丝春卷
炒三丝
鸡丁藏番茄
酒醉蛋糕
酸黄瓜
咖喱鱼条
炸虾肉土司
炸面包丁
奶油草莓桂仔
豉油鸡中翅

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>