

<<教你80个法国菜>>

图书基本信息

书名：<<教你80个法国菜>>

13位ISBN编号：9787806469996

10位ISBN编号：7806469990

出版时间：2006-06-01

出版时间：上海文化出版社

作者：法国食品协会

页数：47

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>

<<教你80个法国菜>>

内容概要

简单易学的法国美食料理，它能让你和你的家人朋友一起创造烹饪的快乐!书中内容主要包括开胃菜、汤、前菜、主菜、甜品等多类西餐佳肴的制作方法，图文并茂，通俗易懂。

<<教你80个法国菜>>

书籍目录

开胃菜 鳕鱼鱼球塞馅蘑菇头炸奶酪丸子脆皮海螯虾卷奶酪牛奶包烤西红柿鼠尾草肉卷西红柿汁配鳄梨
吐司饿肝苹果鳕鱼泥嵌黄瓜醃鹅肉李子卷汤奶油蘑菇汤西班牙冷冻汤蔬菜汤牛尾汤亨利四世鸡(鸭)汤
橙汁胡萝卜奶油汤韭葱奶油汤草莓汤鱼汤普罗旺斯鸡蛋汤前菜菠菜鸭胸嫩菠菜配培根丁天香菜拌胡桃
水果鸡肉色拉烟熏三文鱼配芦笋色拉尼斯色拉芦笋色拉鳄梨色拉蟹肉柚子色拉虾肉色拉奇异的甜瓜烟
熏三文鱼卷柠檬鱿鱼主菜炖鸡奶油扇贝煎蛙腿面包屑烙扇贝烤鹌鹑小蔬菜鹌鹑菠萝青椒鸭橘子鸭葡萄
酒鸡芥末兔薄荷鸭胸葡萄鸽牛肝菌烧鸡苹果猪排勃艮第牛肉烤牛排第戎小牛肉片烤羊排干酪焗芦笋花
菜煎饼普罗旺斯鳕鱼火腿煎鸡蛋西葫芦鸡蛋饼炖鳕鱼香叶嵌鲜鱼烤鲭鱼葡萄釉小珠鸡奶油羊肚苗家禽
胸脯芥末汁猪肋排第戎式牛排白汁小牛肉火腿干豌豆甜品巧克力慕丝开心果热桃干酪甜饼橘子蛋糕法
式苹果塔杏子煎饼奶油芒果冻牛奶蛋冻巧克力松蛋糕巧克力蛋糕干果小蛋糕杏子塔柠檬塔苹果塔桃子
馅奶油小馅饼

<<教你80个法国菜>>

章节摘录

法式苹果塔 1.把黄油和好的面团撒上一些干面粉压平，放进冰箱里。
把苹果削皮， 去掉芯子和籽，把果肉切成块。
2.把烘糕点用的模子加热，撒上切成榛子大小的黄油和糖，任其溶化， 不要搅拌。
3.把苹果块分散放在模子里，放在煤气灶的电热板上焦化20分钟。
4.把面团从冰箱里取出来，做成一个圆状，直径比正在烧苹果块的模子 要大。
把面团压平后，把它盖在模子上，沿着模子的边缘把多余的面团挤压 掉。
5.然后放进已经预热到220度的烤箱里烤20分钟。
5分钟后，把塔从模子 里翻过来倒在餐盘里，趁热的时候上桌食用，配上一大碗优质鲜奶油。
我们的建议： 一杯高贵、浓稠的波尔多白葡萄酒，例如：sautePnes(索泰尔讷法定产 区)

。 厨师秘诀—— 糖焦化 1 1/2档次 20分钟 烘烤 220度 20分钟 专用厨具 擀面杖，模 具

<<教你80个法国菜>>

编辑推荐

你想学习制作法国菜吗？
你希望享受一番家庭西餐DIY的乐趣吗？
那就求教《教你80个法国菜》吧。
它罗列了开胃菜、汤、前菜、主菜、甜品等多类西餐佳肴的制作方法，图文并茂，通俗易懂。
而且，该书的制作也非常精巧，可以悬挂厨房，让你非常方便得边看边学边做。

<<教你80个法国菜>>

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>