

<<零起点学做好吃西餐>>

图书基本信息

书名：<<零起点学做好吃西餐>>

13位ISBN编号：9787122099389

10位ISBN编号：7122099385

出版时间：2011-2

出版单位：化学工业

作者：高杰 编

页数：90

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>

## <<零起点学做好吃西餐>>

### 前言

西餐这个词是由它特定的地理位置所决定的，“西”是西方的意思，一般指欧洲各国，“餐”就是饮食菜肴。

通常所说的西餐主要包括西欧国家的菜肴，同时也包括东欧各国的菜肴。

提到西餐，我们一下子会想到红酒及摇曳的烛光，只是单纯的想想，就已在身边弥漫开些许浪漫的氛围了。

习惯365天每天都做中餐的我们，偶尔换换口味，吃顿西餐，是很不错的调剂，可以享受不一样的口味及不一样的心情，一举多得，这不是很好吗！

其实做西餐不难，有的菜做起来，比中餐还容易呢！

就是多几瓶西餐调料、把筷子换成刀又那么简单。

而且能体验到烹调中餐不一样的感受和快乐心情！

本书教你从零开始学习西餐的制作，收录的菜肴都是西餐的家常菜，不但材料容易买到，而且做法简单，重要的是教会你怎样制作西餐！

全书共分七部分，顺序按西餐的上菜顺序，第一部分为前菜，第二部分为汤，第三部分是主菜，第四部分为蔬菜，第五部分是沙拉，第六部分是淀粉餐，第七部分是甜点。

本书图文并茂，每道西餐不但配有成品照片，还以“好吃不马虎”、“聪明点子”、“材料巧替换”、“新手课堂”等形式提炼出制作要点，有些还配有步骤演示图，让你轻松上手。

愿本书能让你在自家的小厨房里端出口味地道的西餐，使每天的生活多一抹个性的味道！

## <<零起点学做好吃西餐>>

### 内容概要

本书是专为零起点的西餐爱好者设计的新手指南，在简单介绍西餐常用食材、高赤、工具基础知识和西餐基本礼仪后，分前菜、汤、主菜、蔬菜、沙拉、淀粉虎、甜点七部分详细介绍近80例西餐的制作过程后。

让您一册在的，在家轻松体验异域西餐的迷人滋味，做个时尚浪漫达人。

<<零起点学做好吃西餐>>

作者简介

高杰，男，汉族，西式烹调技师，中西餐皆有所长。  
擅长法式西餐和粤菜，善于利用食物自身的营养和美味烹调菜肴。  
现任郑州大浪淘沙时尚酒店行政总厨。  
曾先后在多家高星级酒店担任厨师长。  
发表文章20余篇，多次担任中央电视台《天天饮食》、河南电视台《香香美食》等专业美食节目嘉宾。  
《中国食品报》曾做专题报道。

<<零起点学做好吃西餐>>

书籍目录

烹调西餐的常用食材 烹调西餐的常用调料 烹调西餐的常用工具 西餐的基本礼仪 第一章 前菜——打开你的胃 美式炸洋葱圈 杂烤土豆 菠菜蛋包 安烈蛋 魔鬼蛋 水波蛋 瑞典丸子 肉镶口蘑脆墨鱼圈 第二章 汤——流动的美味 法式洋葱汤 西红柿凉汤 奶油南瓜汤 意大利蔬菜汤 奶油西蓝花汤 奶油蘑菇汤 青豆蓉汤 罗宋汤 牛尾汤 海鲜巧达浓汤 第三章 主菜——不仅仅是牛排 香烤猪肋排 德式酿馅猪排 红酒炖牛肉 黑椒牛排 焖牛胸 烤羊排 嫩煎鸡胸 辣味烤鸡翅 烤鲈鱼 炸鲑鱼 香煎三文鱼配番茄 蒸三文鱼 葱香咖喱鱼条 培根焗扇贝 煮螃蟹 第四章 蔬菜——西餐中的小菜园 奶油咖喱菠菜 奶油炒西蓝花 黄油紫包菜 杏仁瓠瓜 煎蔬菜串 蒜香烤茄子 酿番茄 第五章 沙拉——舞动于舌尖的清爽 番茄马苏里拉沙拉 爽口蔬菜 什锦蔬菜沙拉 豌豆玉米沙拉 芦笋沙拉 烤三文鱼沙拉 意式海鲜沙拉 水果沙拉 第六章 淀粉餐——吃出属于自己的快乐 土豆泥 烤土豆 奶香蘑菇面包 法式长条面包 牛肉汉堡 香肠千层面 水果披萨 总汇三明治 意大利肉酱面 番茄鲜虾意面 烤海鲜饭 意大利烩米饭 第七章 甜点——西餐的甜蜜结束 巧克力草莓 水果甜薄饼 草莓派 炸甜面棒 天鹅泡芙 香草冰激凌 巧克力蛋糕 柠檬咖啡冻 热红酒 巴伐利亚奶油羹 奶酪卷 巧克力爆米花

<<零起点学做好吃西餐>>

章节摘录

插图：喝汤时不能发出声响，汤再热也不要吹。

要用汤匙从里向外舀着喝，汤盘里的汤快喝完时，可以用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，右手拿着汤匙舀着喝光。

汤喝完后要将汤匙留在汤盘里，匙把指向自己。

整块不带骨头的肉要用刀、叉把肉切成一小块，要吃一块切一块，不要一下子全切成块，肉块的大小要刚好是一口，千万不要用叉子把整块肉夹到嘴边，边咬、边咀嚼、边吞咽；吃鸡腿等带骨头的肉类时，必须先去骨后才能切食；吃鱼时不要像吃中餐那样把鱼翻身，要吃完上面的鱼肉后用刀叉剔掉鱼骨后再吃下面的鱼肉。

<<零起点学做好吃西餐>>

编辑推荐

《悦然美食:零起点学做好吃西餐》：简单 好吃 零失败 原料易得 配料精准 图文详细 新手一学就会

<<零起点学做好吃西餐>>

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>