

<<西式快餐精解>>

图书基本信息

书名：<<西式快餐精解>>

13位ISBN编号：9787122107367

10位ISBN编号：7122107361

出版时间：2011-8

出版时间：化学工业

作者：胡秀钟

页数：81

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>

<<西式快餐精解>>

前言

西餐是对欧美等西方国家菜点的总称，而我们所说的西式快餐主要以西餐为基础，为适应生活快节奏可以迅速准备和供应食物的西餐菜点。

其制作标准化，菜品少而精，是广受青年男女青睐的一类菜品。

西式快餐一般分为四大类。

主餐：包括汉堡、炸鸡、意大利面、比萨饼等。

配餐：作为主餐的补充，包括薯条、沙拉、各种汤汁等。

甜点：作为餐点的搭配，如蛋塔、派类、果冻等。

饮料：包括咖啡、果汁、茶、牛奶、奶昔和冰淇淋等。

本书从制作西式快餐的工具设备、原料入手，分意大利面、比萨、汉堡、热狗、三明治、沙拉、汤、甜品、小吃、美式炸鸡，教您制作西式快餐。

每个品种配方务求精细，图解尽量详细，无论您是在家里准备一试身手，还是准备开一家西式快餐店，相信都会对您有所帮助。

编者

<<西式快餐精解>>

内容概要

本书主要介绍约70例西式快餐的制作图解：在简单介绍工具、原料基础知识后，分意大利面、烩饭，比萨，汉堡、热狗、三明治，沙拉，汤、甜品、小吃五部分详细介绍制作过程。本书所选品种既有经典传统品种又有时下流行品种，图片丰富，图解详细，真正“手把手式”传授，可帮助初级西式烹调师及学徒工、美食爱好者迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

<<西式快餐精解>>

书籍目录

主要工具体设备介绍

主要原材料介绍

鱼肉禽类

蔬菜水果类

蛋及乳制品

基础材料

调味料类

意大利面?烩饭

番茄酱制作（一）

番茄酱制作（二）

奶油酱（白汁）制作

意大利面条煮制

奶油培根面

意大利肉酱面

地中海烩意面

南瓜文蛤意面

鸡肉西蓝花意面

意大利青瓜蘑菇培根面

金枪鱼通心粉

意大利辣味番茄通心粉

海鲜番茄烩饭

青豆虾仁烩饭

蔬菜烩饭

.....

比萨

汉堡?热狗?三明治

沙拉

汤?甜品?小吃

<<西式快餐精解>>

编辑推荐

胡秀钟主编的《西式快餐精解》从制作西式快餐的工具设备、原料入手，分意大利面、比萨、汉堡、热狗、三明治、沙拉、汤、甜品、小吃、美式炸鸡，教您制作西式快餐。每个品种配方务求精细，图解尽量详细，无论您是在家里准备一试身手，还是准备开一家西式快餐店，相信都会对您有所帮助。

<<西式快餐精解>>

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>