

<<星级酒店人气西餐>>

图书基本信息

书名：<<星级酒店人气西餐>>

13位ISBN编号：9787122110886

10位ISBN编号：7122110885

出版时间：2011-8

出版时间：化学工业

作者：姜涛//常学军

页数：124

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>

## <<星级酒店人气西餐>>

### 内容概要

本书作者为五星级酒店大厨，多年来从事西餐餐饮工作，其所经营的西餐餐饮极受食客欢迎。本书将作者多年烹饪心得悉心总结，精选出食客在西餐厅中最爱点的菜色，包括沙拉、开胃菜、汤品，以及主菜、焗烤、意大利面，还有比萨、三明治、甜点，每道菜肴都配以详细步骤图解，让您轻松学会做地道好吃西餐。

本书的制作，除了详尽的材料、做法、说明之外，更将作者食材处理心得，依照每一道菜的需要，一一说明清楚，帮助读者能以最正确的方法来制作西餐。

本书适合酒店专业人群及烹饪爱好者阅读使用。

## <<星级酒店人气西餐>>

### 作者简介

姜涛，吉林省烹饪协会常务理事，法国“奥古斯”美食协会荣誉会长，现任长春海航名门酒店餐饮总监兼行政总厨。

主要荣誉：1999年11月获吉林省吉菜烹饪大赛金奖；2004年9月获第六届吉菜美食节精品宴席金奖；2000年，“同达杯”吉菜名宴金奖；2008年11月获第六届全国烹饪大赛(吉林赛区)金奖2008年，获“中华金厨奖”；拥有“中国饭店协会烹饪大师”称号。

常学军，概念料理创始人。

高级营养师，职业经理人，世界奥古斯美食协会理事。

1996年任职于长春名门饭店，现任长春名门的饭店西餐厨师总长。

长春海航名门酒店西餐厨师长。

## <<星级酒店人气西餐>>

### 书籍目录

#### 西餐关键词

##### 汤

法兰西洋葱汤  
胡萝卜忌廉汤  
地中海海鲜汤  
奶油海鲜汤  
匈牙利牛肉汤  
罗宋汤  
杂菌忌廉汤  
鳗鱼汤  
时令蔬菜泥汤  
牛尾蔬菜浓汤

##### 主菜

土豆泥  
法式煎鹅肝拌香草奶油汁  
扒深海鳕鱼拌杏仁黄油汁  
扒眼肉配绿胡椒汁  
黑椒T骨牛扒  
三文鱼柳拌扇贝  
香煎龙脷鱼  
纸焗鲈鱼柳  
香煎黑椒金枪鱼  
红烩牛尾  
香烤梅肉  
美味椰菜卷  
香烤火鸡胸  
香煎牛小排  
香煎鹅肝配鲜贝  
扒迷迭香羊颈排  
炸猪排配鲜茄汁  
香煎神户牛肉  
香橙烩鸭胸  
奶油白汁烩兔肉  
扒印尼咖喱鸡  
美式汉堡  
香煎培根鸡胸

##### 主食

意大利杂菌饭  
葡式焗鸡扒饭  
焗肉酱意粉  
地中海海鲜饭  
意式面条佐香草酱  
香脆培根螺丝粉  
黑椒牛柳丝炒意粉  
鲜茄意粉

<<星级酒店人气西餐>>

冷盘

挪威烟熏三文鱼  
香梨拌鹅肝  
法式香草蜗牛  
红菜头拌脐橙  
法式魔鬼蛋  
番茄芝士拌香醋  
黄金带子拌鲜虾  
帕马森火腿卷密瓜  
鲜虾咯嗲盏  
法式美味冻肉盆  
金枪鱼片配鱼子  
芦笋鲜贝开胃盘

沙拉

鲜虾凯撒沙律  
吞拿鱼土豆沙律  
香橙带子龙虾沙律  
鳕蟹芒果沙律  
安格斯牛肉沙律  
烤牛肉美生菜沙律  
奶酪菠菜沙律  
南美鸡肉沙律  
烤时蔬沙律  
田园蔬菜沙律  
水果火腿奶酪沙律  
基围虾南瓜沙律  
红菜头鲷鱼沙律  
维也纳彩椒洋菇沙律  
吉列鸡扒沙律  
火龙鲜虾沙律  
金针彩椒沙律  
意大利螺丝粉沙律  
鲜虾蟹柳沙律  
香草鹌鹑沙律  
热带水果沙律  
泰式柚子虾沙律  
火腿蜜瓜带子沙律

甜点

公司三文治  
三文鱼开面三文治  
橙味红酒蜜桃盏  
焦糖吉士炖蛋  
甜酒慕斯塔  
热梳芙厘  
法式水果挞  
意式沙冰  
意式奶冻布丁

<<星级酒店人气西餐>>

苹果派  
瑞士香甜蛋糕卷  
水果芝士蛋糕  
冻忌廉芝士蛋糕  
风情奶冻  
原味慕斯蛋糕  
红豆慕斯蛋糕  
硬奶酪慕斯蛋糕  
巧克力慕斯蛋糕  
咖啡慕斯蛋糕  
魔鬼蛋糕  
提子核桃包  
绿茶面包  
洋葱曲奇  
竹炭面包  
圣诞曲奇  
巧克力曲奇  
玉米片曲奇  
花式豆沙面包  
毛毛虫面包  
火腿面包  
水果啫喱

<<星级酒店人气西餐>>

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>