

<<薇薇小厨--最好吃的西餐>>

图书基本信息

书名：<<薇薇小厨--最好吃的西餐>>

13位ISBN编号：9787503239199

10位ISBN编号：7503239190

出版时间：2010-4

出版时间：中国旅游

作者：薇薇小厨工作室

页数：88

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>

<<薇薇小厨--最好吃的西餐>>

前言

文化的交融是多层面的，饮食文化是其中最具渗透性的一支。西餐来到中国，同样在这片土地上生根发芽，被中国人接受并喜爱。

而西餐，这寥寥两个字，却是世界各地风情的最真实的写照。

在本书中，法、意、美、俄等多个国家的美食跃然纸上，从每一道菜中，我们不难发现，世界各地人民对于烹调二字的理解各不相同，对于各种食材、调味料、火候、烹饪方法甚至盛器的搭配，都体现出了独特而浓郁的异域风情，用简单的步骤来在自家餐桌上呈现它们，能够为每天的生活中多添一抹个性的味道。

卷首语：华美西餐，花舞之畔 美食这个东西，其实和艺术有个共同点，艺术无国界，美食也没有国界。

美食在任何地方都能融合、演变，从而成为广受当地人喜爱的食物。

西餐就是这样，当它走上我们的餐桌时，我们一定会对这些飘着几缕异国香气的美食大感欣喜。

提起西餐，许多人会想起豪华的银质餐具、昂贵的食材，还有那紧张得不小心就会露怯的场合……我们总会把西餐当成豪华与昂贵的代名词，其实，西餐并非从始至终都贯穿着贵族的概念，它一样也可以很“平民”。

随着外来食材与调料的丰富，我们与西餐之间的距离也更近了，面对着那些还有些许陌生的味道，每个爱美食的人都会有一种好奇心与跃跃欲试的冲动吧！

西餐，仿佛是国人对于所有区别于中餐的美食的统称，实际上，依地区的不同西餐也显露出了迥异的风格。

像法式的细腻、俄式的温暖、美国式的简单而直接，还有西班牙式、意大利式多姿多彩的艺术范儿……你能够吃到的味道，甚至包含了一个地方的性格。

所以说，每一个会吃的人，都是幸福的。

如今，就算自己在家，也能不费很大周章就吃到地道而美味的西餐。

自己在家做西餐，不仅嘴巴能尝鲜，就连以前的一些固有的思维，都可能被这些风格迥异的美味刷新。

在家做西餐，不仅能够接触到不少的新调料，还能学会许多新的烹饪技法，你会发现，原来自己曾经熟悉的某一种食材，还能够迸发出新的魅力，等待着你去开掘——就好像番茄不只有鸡蛋一个情人，比萨同样是它最得意的舞台之一；另外像罗勒、迷迭香、欧芹等香草，也许都是你未曾谋面的神秘嘉宾。

自己动手做出的西餐，会让生活更加情趣翩翩。

当你想要尝试新鲜的时候，当你想要追求不一样的情调的时候，当你想在家中小惬意一下的时候，或者当你对自己永不泯灭的好奇心与好吃的嘴巴束手无策的时候……动手做西餐就能满足你心里那蠢蠢欲动的小欲望。

自己做的西餐虽然摆脱了奢华与高贵，但是仍旧优雅而华美，摆上家里垫着小花桌布的餐桌，依然能将众生迷倒。

高瑞珊 2010年4月

<<薇薇小厨--最好吃的西餐>>

内容概要

文化的交融是多层面的，饮食文化是其中最具渗透性的一支。西餐来到中国，同样在这片土地上生根发芽，被中国人接受并喜爱。而西餐，这寥寥两个字，却是世界各地风情的最真实的写照。在《新手下厨系列：最好吃的西餐》中，法、意、美、俄等多个国家的美食跃然纸上，从每一道菜中，我们不难发现，世界各地人民对于烹调二字的理解各不相同，对于各种食材、调味料、火候、烹饪方法甚至盛器的搭配，都体现出了独特而浓郁的异域风情，用简单的步骤来在自家餐桌上呈现它们，能够为每天的生活中多添一抹个性的味道。

<<薇薇小厨--最好吃的西餐>>

书籍目录

餐桌上的印象派杰作——精致法国菜酱汁的魔术——芥末酱蛋酸不酸？
烤了才知道——酿烤茄子法餐名角——焗蜗牛高贵不贵——樱桃蜜
汁鸭胸一缕禅意——芦笋浓汤醉倒味蕾——红酒炖牛肉多汁就是王
道——香煎羊排面包的新装——鱼香法棍和煦的地中海阳光——欧
陆风情菜酒不醉人人自醉——西班牙红酒烩牛尾鱼儿的盛装舞步——希腊烤鱼
每一张比萨都是一个传奇——意大利色拉米肠比萨有一腿or露一手——德式猪
脚英伦风格也可以很随性——英式咖喱鸡扯不断的马苏里拉情结——意大利蒜
蓉芝士青口百变伊人，百变意面——奶油蛤蜊意大利面自家制——瑞典肉丸地
中海风情装——地中海沙拉热情的蛋卷——西班牙煎蛋卷专注的杰
作——意大利肉酱千层面最完美简约主义——美式风格菜独具“
酱”心——烤番茄通脊肉土豆不土——蒜味奶油烤土豆猪排从此非同凡
响——洋葱煎猪排非凡诠释——菲力菠萝再夹一层也不为过——金
枪鱼三明治菠萝永远热情——奶油烤菠萝什锦永远割舍不下的美味——黑椒煎
牛扒吉列大“食”代——吉列大虾寒冷中最温暖的记忆——俄式大
餐裹住大虾不放手培根——培根烤大虾鱼儿的红色恋人——茄汁鳕鱼一棵百
里香缔造的美味神话——俄式香草羊排一场奶油的盛宴——奶油烤杂
拌“芝士”就是力量——芝士杏仁西蓝花牛肉七十二变——煎牛肉
饼爱酒还是爱鸡翅——红鸡翅西餐食话之外篇关于礼仪关于吃西餐的那些事美丽的传
说——西餐料理秘诀西餐烹饪常用“小精灵”你的最爱——关于牛
排steak做西餐前该学会的小食薇薇小厨已出版图书及团队介绍

<<薇薇小厨--最好吃的西餐>>

章节摘录

餐桌上的印象派杰作——精致法国菜 每个人对西餐的看法可能各不相同，但是，法餐在人们心中，却是亘古不变的精致、豪华、典雅。

或许是路易十四时代的宫廷贵族气息深深地在法餐上刻下了豪华的烙印，在今天，法餐把这份豪华演绎得华美而诱人，让人向往而不是排斥，这就是它所独具的印象派魅力。

对葡萄酒钟爱有加的法餐，各色食材都能采用，海纳百川，更把蜗牛、鹅肝、牛扒、海鲜、松露、鱼子酱送上了美食殿堂的巅峰。

如果说起对待食物的精心与细心、深情与专注。

想必烹饪法餐的人有着绝对的发言权，他们对于视觉、味觉，以及菜肴的品位，都有着近乎孤傲与苛刻的追求，1 、1厘米、1秒……这些对于法餐来讲，有可能是决定成败的关键，而用精致的餐具、艺术的摆盘与装饰来将整个餐桌装点如画，也是法餐的重要元素。

一顿上好的法餐，可能极尽奢华，当然也是价格不菲，而在这里，我们将要带给您的，是自家餐桌上能够呈现的法餐，没有不必要的奢华，只有恒久不变的法餐之韵味。

……

<<薇薇小厨--最好吃的西餐>>

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>