

<<法式海鲜制作高手>>

图书基本信息

书名：<<法式海鲜制作高手>>

13位ISBN编号：9787538416848

10位ISBN编号：7538416846

出版时间：2004-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：大阪厨师专科学校

页数：158

字数：246000

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>

<<法式海鲜制作高手>>

内容概要

本书主要是介绍法国菜中鱼、虾和贝类的基本烹调方法，此外也旁及法国菜广泛使用的各种调味汁。在日本，制作法国菜时都大量地使用日本的材料，为此，本书也将这些材料的准备列为讲解的重点。

我们长期从事培养厨师的教学工作，在日常的教学工作中，时时能接触到学生最感困惑的地方，也经常能看到学生屡屡失败的关键所在。

积多年之经验，在指导学生制作菜肴时，大都在预先对这些关键之处进行讲解，以简单明了的语言回答学生的疑问，并指出正确的操作手法。

如果能活学活用这些基本理论，对制作其他菜肴亦大有好处。

当然，掌握最基本的烹调技术十分重要。

本书的目的之一，就是为了使读者确实地掌握烹调的基本理论和技巧，为此介绍了许多基本菜式，其中也有少部分水平稍高的菜式。

只有掌握了最基本的菜式，才能更上一层楼，创造新的花式。

所谓高水平的菜式，大都是从基本菜式变化而来的，例如变更材料的组合配对，更改调味汁的制法，渐渐地使基本菜式发生变化，形成新的菜式。

厨师在日常的工作中，不断地磨练自身的技术和创造性，用口舌来品尝和开发新的口味，最终创造出独具一格的菜式，其欢喜和满足自不在话下。

可以说，厨艺是一个特殊的行业，即使使用同样的材料制作同一菜肴，因厨师的个人特质不同，菜肴的味道也有不同，这既是厨艺精彩之所在，同时也说明了，要成为一名出色的厨师，天分是很重要的。

。

<<法式海鲜制作高手>>

书籍目录

出版说明序前言本书的使用方法彩色照片法国菜——鱼、虾和贝类的制法 焖大比目鱼香风味 羊肚菌大比目鱼卷 两种调味汁 焖酿箬鳎鱼 箬鳎鱼卷配淡水大头虾 酥炸鳎鱼番茄汁 烤千层酥海鲈鱼 配肖龙汁 油煎面包片海鲈鱼片配白葡萄 海鲈鱼面条棋盘 油炸木叶鳎鱼 考伯特风味 烤面卷鲷鱼 烤酿鲷鱼配茴香汁 烤纸包红鲚鱼 鳀调味汁 清蒸海鲈 配蔬菜 烤海鲈鱼片 双色调味汁 磨坊主妇鳕鱼 配白鱼子 铁板鸡鱼 配苦苣 磨坊主妇*鱼配油炸根芹丝 不同风味的油炸沙丁鱼 磨坊主妇青鱼 配芥末调味汁 清焖小金枪鱼 普罗旺斯风味 铁板鲑鱼 卑娅尼汁 煎鲑鱼片 酸模草风味调味汁 冷虹鳟鱼 酸奶酪汁 烩鳕鱼 配李子干 清煮龙虾 美式龙虾汁 清煮龙虾 香草风味调味汁 煎龙虾 苹果酒风味调味汁 烤龙虾 烤小龙虾串 配黄油煎节瓜 烤淡水大头虾 鲜贝杂煮 番红花风味 蒸扇贝黑菌球 清煮扇贝肉片 橙汁风味 烤虾贝海鲜串 香草风味 蟹肉钱袋 黑菌黄油汁 蟹肉梳忽厘 双色调味汁配黄油饭 煎鲍鸡腿 配炒蘑菇 田鸡肉酱模型糕 番红花风味 基本汤汁（一）鱼汤 基本汤汁（二）清汤法国菜——经常使用的鱼、虾和贝类

<<法式海鲜制作高手>>

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>