

<<名厨看家菜>>

图书基本信息

书名：<<名厨看家菜>>

13位ISBN编号：9787542826565

10位ISBN编号：7542826565

出版时间：2004-4-1

出版时间：上海科技教育出版社

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>

## <<名厨看家菜>>

### 内容概要

本书收选了最具特色的欧洲菜肴120余道，每道菜均配有精美的图片和详尽的文字介绍，为欣赏和制作西式菜肴提供了直观的参考。

## <<名厨看家菜>>

### 作者简介

赖声强，曾在上海静安宾馆学习中菜烹饪，后进入上海第一家五星级酒店，为第一批中方厨师长之一，先后在意大利餐厅、宴会厅、咖啡厅的厨房任职。

后又赴德国工作、学习了三年多，与意大利、瑞士、德国等国家的厨师们切磋技艺、交流经验。现任上海光大会展中心国际大酒店行政副总厨兼西餐厨师长。

## &lt;&lt;名厨看家菜&gt;&gt;

## 书籍目录

- 西餐常用烹饪技巧
- 西餐制作常用的调味料
- 西餐冷菜的基本汁水
- 西餐热菜的基本汁水
- 精粹西餐120例
- 1 海鲜拼盆
- 2 生渍珍雕鱼片
- 3 蔬菜酿海鲜
- 4 轻煎大明虾
- 5 鸡胸包榛子明虾
- 6 烤鸽腿配蓝莓汁
- 7 煎小牛肉配雪梨酒汁
- 8 鹅肝烤羊排
- 9 煎烤兔排配波特酒汁
- 10 猪柳卷鳕鱼鹅肝
- 11 龙虾芒果
- 12 兔肉批配羊肚菌
- 13 小龙虾色拉
- 14 鹌鹑清汤
- 15 生蚝周打汤
- 16 鸡肉丸配明虾
- 17 三文鱼银鳕鱼配柠檬黄油汁
- 18 鸭胸野菌汁
- 19 意大利烩牛膝
- 20 威灵顿牛柳
- 21 小龙虾配红皮小土豆色拉
- 22 特制番茄摩苏里拉芝士色拉
- 23 红甜椒茄子汤
- 24 藏红花椰奶青口汤
- 25 海鲜配蔬菜
- 26 烩鲜蛤配白酒汁
- 27 香煎鲷鱼配芒果牛油果酱
- 28 意大利面配咖喱虾酱
- 29 烤羊腩利和中东小米
- 30 煎牛排配黑菌汁
- 31 生三文鱼和鲷鱼片
- 32 米酒浸扇贝配五香牛油果
- 33 意大利美味拼盆
- 34 轻煎胡椒金枪鱼
- 35 藏红花风味海鲜汤
- 36 煎明虾配豆豉汁
- 37 鲂鱼柳包米纸
- 38 炖羊腿配蔬菜
- 39 小牛排配茄子、土豆和羊肚菌汁
- 40 奖章小牛肉配各式蘑菇

<<名厨看家菜>>

.....  
名厨榜

<<名厨看家菜>>

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>