

<<法国菜>>

图书基本信息

书名：<<法国菜>>

13位ISBN编号：9787542831927

10位ISBN编号：7542831925

出版时间：2003-8

出版时间：上海世纪出版股份有限公司科技教育出版社

作者：上海光大会展中心国际大酒店

页数：119

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>

<<法国菜>>

内容概要

与中国美食一样，法国美食在世界三大美食中占有一席之地。法国美食的特色在于使用新鲜的季节性材料，加上厨师个人独特的调理，造就出独一无二的艺术极品；无论是视觉上、嗅觉上还是触感上，都具有无与伦比的境界。

长久以来，法国菜在西餐中一直处于代表性地位，一些国家厨师常以会做法式菜为荣。近年来法国菜不断精益求精，将以往的古典菜肴结合了新式的烹饪技法，讲究风味、天然性、技巧性、装饰和颜色的配合。

在选材方面，要求更为广泛而严格，以适应法国菜精工细作的标准。

上海光大会展中心国际大酒店撷取了古今法国菜的精华，配以通俗易懂的文字和精美的图片，编撰成本书，既适用于广大爱好西餐烹饪的初学者，亦可作为专业厨师的参考书。

随着中国加入世贸组织，越来越多的国际友人来中国从事商业活动或旅游观光，为西餐业带来了发展机遇，西餐烹饪技巧正逐渐受到重视。

我们真诚地希望，本书能为广大读者提供有益的提高和帮助，让大家享受到西餐烹饪的乐趣。

<<法国菜>>

书籍目录

冷菜1. 黑鱼子酱 2. 烟熏三文鱼 3. 烟熏鸭胸色拉 4. 法式鹅肝酱 5. 酸奶黄瓜色拉 6. 龙虾色拉 7. 红苹果亚芝竹色拉 8. 猪肉派对 9. 鲜虾色拉 10. 鱼肉塔林 11. 蔬菜色拉 12. 鸡肉芦笋色拉汤 13. 龙虾汤 14. 奶油蘑菇汤 15. 野鸡清汤 16. 奶油芦笋汤 17. 蔬菜海鲜汤 18. 教王清汤 19. 番茄豆蓉汤 20. 法国洋葱汤 21. 奶油粟米汤 22. 地中海海鲜汤 23. 牛尾汤 24. 奶油亚芝竹汤 25. 酥皮海鲜汤 主菜 26. 扇贝王配西兰花汁 27. 法式焗蜗牛 28. 海鲜酥盒 29. 龙虾配香草白脱 30. 香草焗石斑 31. 嫩煎石斑鱼配他拉根汁 32. 水煮钙鱼配白酒芥末汁 33. 煎金枪鱼柳配番茄刁草汗 34. 汽范多宝鱼配红花汁 35. 煎银鳕鱼柳配红椒汁.....

<<法国菜>>

章节摘录

插图

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>