

<<西餐教室>>

图书基本信息

书名：<<西餐教室>>

13位ISBN编号：9787542855459

10位ISBN编号：754285545X

出版时间：2012-12

出版时间：上海科技教育出版社

作者：赖声强

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>

## &lt;&lt;西餐教室&gt;&gt;

## 内容概要

《西餐教室——牛肉篇》紧紧围绕“经典、创新、融合”三个主旨进行编写。“经典”，是指传统的、常用的烹饪方法，是西菜牛肉烹饪最具代表性的演绎；“创新”则秉承“经典”，对传统西菜牛肉的烹饪手段进行突破，主要包括原料、工艺、口味和摆盘的提高；“融合”，是指在综合不同饮食文化的基础上，遴选各国不同的烹饪方式进行整合，以期使牛肉菜式体现文化的多元性。三个主旨各有侧重，且不断深入，真正体现了当前世界餐饮文化的发展方向：立足“经典”，不断“创新”，实现“融合”。鉴于以上构思，本书在编写上，既注重面向职业院校的基础讲解，又兼顾呈现“经典、创新、融合”的大师风范。

《西餐教室——牛肉篇》在内容架构上分为三大部分：

第一部分为牛肉基本常识。

主要介绍牛肉的营养价值，牛肉菜肴最常用的烹调技法以及调味料等。

第二部分为牛肉的加工。

该部分主要详细讲解主要肉牛生产地的牛肉切割方法及保存方法，读后便可熟悉世界主要市场上的成品牛肉供应情况。

烹饪以选材为先，只有在了解不同肉牛特点，明晰牛肉不同部位不同品质的基础上，才能烹制出上好的菜肴。

例如，夏洛莱牛肉色鲜红、纹理细致、富有弹性、大理石花纹适中，是制作牛排的理想食材；而利木赞牛成熟早，8个月左右肉质即有大理石纹理，适合制作鲜嫩类的西菜牛肉菜肴。

只有在了解食材特性的前提下，才能在菜式设计和制作中有的放矢。

第三部分是本书编撰者结合自身经验，博采各家之长，对各种西菜牛肉菜肴进行整理、甄选出的部分，烹饪的厨具、原料、配料、制作、摆盘均一目了然。

## &lt;&lt;西餐教室&gt;&gt;

## 作者简介

赖声强出生于餐饮世家，祖父赖绍恺是民国时期北京丰泽园饭庄天津分号的掌柜；父亲赖家宽于1948年自天津派往上海国际饭店丰泽楼工作，曾是20世纪70年代国际饭店的餐饮部经理和静安宾馆副总经理；而赖声强本人则师从范明琪、徐焕昌两位烹饪大师，中西兼修后，被聘为上海第一家外资管理酒店——华亭喜来登的首批中方厨师长之一，先后赴德国和美国培训，曾获上海烹饪协会评选的“新中国60年上海餐饮技术精英”称号，并参与修订国家人力资源和社会保障部起草的《西式烹调师国家职业技能标准》。

为了使祖孙三代传播西菜美食文化的夙愿得偿，赖声强凭借多次在国际烹饪比赛中获奖的经历与人脉，于2002年之后携手上海多家著名酒店的首席厨师，开始编写具有中国特色、上海特色的西菜烹饪图书，10年来已在上海、北京两地出版了近十种西菜菜谱。

这些书集中了时下在高档餐馆工作的大部分优秀厨师的作品，甚至还包括在华工作的海外厨师的作品，其内容既有历史的积淀，也有时代的创新。

## &lt;&lt;西餐教室&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 牛肉的烹饪尝试一、牛肉的定义二、牛肉的营养成分三、肉牛的品种四、如何挑选牛肉五、牛肉的熟成六、牛排的介绍七、煎牛排的技巧八、如何鉴别煎牛排的成熟度九、制作牛肉常用的烹调方法十、制作牛肉菜肴的常用调味料十一、制作牛肉菜肴常用的调味汁第二章 牛肉的分级一、出肉量等级二、品质和出肉量等级的评定三、牛肉分级标准四、认识牛肉的品质第三章 牛肉的分割一、前分体(FRONTQUARTER)二、后分体(HINDQUARTER)三、牛副(VARIETYMEATS)第四章 牛肉菜肴传统篇01. 鞑靼牛肉02. 意式腌制生牛肉03. 法式嗜喱牛柳04. 教皇牛清汤05. 红酒炖牛肉配面包和新鲜蔬菜06. 扒原味加拿大T骨牛排配松菌清汤07. 煎腓利配香草佐黑菌油08. 烤腓利牛柳配青口贝佐传统马德拉沙司09. 冰酒煨加拿大牛胸肉10. 黑朗姆酒煨牛肩胛肉11. 煎牛胸腹配黑椒汁和海鲜12. 煎加拿大牛肋条配鹅肝酱沙司13. 炖牛肉配牛油果、蓝纹芝士沙司佐橙子嗜喱14. 煎加拿大西冷配羊肚菌汁15. 炙烤牛柳配时令蔬菜16. 低温烧制加拿大牛仔骨配红酒汁17. 香煎加拿大牛肩胛里脊配红酒坚果18. 慢炖加拿大牛腱子肉19. 去骨牛小排配紫苏香茅酱20. 米兰风味牛仔排配白酒香梨21. 红葡萄酒煨牛腹肉配南瓜花与芦笋22. 俄罗斯酸奶牛肉23. 普罗旺斯风味煎牛仔肉24. 白汁烩小牛肉第四章 牛肉菜肴 创新篇01. 低温烤牛肝佐南瓜泥和黑菌汁02. 特制加拿大莎朗色拉03. 油浸牛舌和煎蘑菇配黑椒汁及土豆泥04. 低温烤牛脑和鹅肝配蔬菜色拉05. 炖牛碎肉配面包和蔬菜色拉06. 油浸牛脸肉和煎鹅肝、扇贝配野菌菇沙司07. 炭烤牛腿肉配白菌汁和菌菇08. 低温煮牛嫩肩肉色拉佐水果嗜喱和果仁碎09. 铁扒烟熏加拿大牛肋排佐鹅肝汁和当季蔬菜10. 香煎加拿大牛上脑和鹅肝配黑菌碎佐奶油香草汁11. 低温煮牛柳配辣根汁佐黑菌酱12. 炭烤牛脊肋排配轩尼诗草莓酱和当季蔬菜13. 煎T骨牛排配青苹果汁和新鲜番茄14. 盐焗臀腰肉配百利土豆泥和龙虾肉15. 低温烹制牛胸肉配巧克力红酒汁16. 清煎和牛配奶油椰子汁17. 炸米龙和鳕鱼佐岩盐配当季蔬菜18. 烤翼板肉配红酒巧克力沙司和当季蔬菜19. 罐闷小牛膝20. 波特牛尾21. 香烤牛脸22. 煎加拿大小牛肋排配意大利饭和菌菇23. 加拿大牛板腱鹅肝卷24. 和牛菜汁花园25. 烟熏牛尾配蘑菇汁和烤土豆26. 意式牛肉卷27. 小牛肉南瓜卷第四章 牛肉菜肴 融合篇01. 韩式泡菜腌牛肉02. 日本清酒腌牛肉03. 煎牛胸肉佐岩盐和烟熏牛骨髓04. 低温嫩西冷配土豆春卷05. 红酒炖牛筋配新鲜蔬菜和香橙06. 炸牛肉丝和生蚝配桃子片和蓝莓酱07. 煎加拿大肉眼配照烧汁和混合蔬菜色拉08. 香煎西冷和清蒸石斑鱼配红酒香草汁09. 烤牛肋排和煮大虾配野菌菇汁10. 烟熏牛柳配蔬菜色拉11. 亚洲风味炭烧牛肩胛12. 日式牛柳粒13. 烤加拿大牛柳配芝士鸽肉卷14. 牛肉春卷配芥菜牛肉南瓜饼和上汤草菇附录大师榜

编辑推荐

《西餐教室——牛肉篇》是一本为培训专业厨师而编写的教材。所涉猎的内容全部是关于西菜牛肉烹饪的，具有专门性。

本书吸收了近年来西菜牛肉烹饪的最新成果，如牛肉低温烤、分子菜等，内容上涵盖古今中外西菜牛肉烹饪的各种技巧，并注重在理论上对西菜牛肉烹饪进行阐释，适合作为教材供专业厨师培训之用，同时也能为烹饪爱好者指点迷津。

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>