第一图书网, tushu007.com

<<我的第1本西餐料理书>>

图书基本信息

书名：<<我的第1本西餐料理书>>

13位ISBN编号：9789866199158

10位ISBN编号：9866199150

出版时间：2011-8

出版时间：柿子文化事業有限公司

作者：何行記

页数：125

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

第一图书网, tushu007.com

<<我的第1本西餐料理书>>

前言

作者序　　西餐料理是可以奢華也可以簡約的，以早餐為例，幾樣簡單的材料就可以在短時間內做出一道豐盛的早餐，不用每天一早起床熬稀飯或吃外帶三明治；平常只要做個簡單的沙拉或濃湯搭配麵包就可以當成簡餐，廚房不油也不膩，最適合忙碌的現代人；最棒的是當家裡要宴客時，只要稍加計畫擬定菜單，便可從容優雅地將牛肉放進烤箱裡烤，同時先拌好幾道沙拉入冰箱冷藏，順便在爐子上煮個濃湯，等客人快到時再炒個義大利麵，輕鬆料理不用一個小時馬上可以辦好一個令賓主盡歡的Party，這些就是學習西餐料理的好處。

從事餐飲業二十多年來，我從西餐廚房學徒開始到助理廚師、領班、副主廚、西餐主廚，一路走來經歷了五家飯店，一直到歐華酒店承蒙了總經理何宗嶽先生的賞識當上了行政主廚，在何總經理全力的支持及栽培下，讓我在歐華酒店得以發揮所長。

基於何總經理的經營理念，堅持不接待團體客人的歐華酒店有百分之七十以上的房客都是來自歐美的商務客人，且住過飯店兩次以上的老房客特別多，相對的對於餐廳裡西式料理的品質及要求也特別的高，而經常在餐廳裡用餐的客人也都是老饕，正因為如此歐華酒店對於食材的挑選及調理方式特別嚴格，甚至堅持不用人工調味料，這些都是促使我在西餐領域中不斷精益求精的動力。

早期學習西餐料理是沒有標準可言的，學習的過程很艱辛，大部分是由師父口耳一個傳一個下來的，好一點的師父還會有一些手寫稿讓你抄寫，但往往一道菜的菜名及作法都是鬼畫符般的英文手寫草稿，根本看不懂，問師父師父也答不出個所以然來，只好求助字典，但是許多餐飲專有名詞根本查不到，原因是其中參雜了許多法文。

在當時資訊還不是很發達的年代，要看原文書籍談何容易，想要看書學做西餐更是困難重重。

這本「我的第1本西餐料理書」便是我從事餐飲業多年來很用心蒐集的一些美味食譜，有傳統的，也有經過改良過的配方，我希望大家不必再經歷像我一樣痛苦的學習過程，所以我特地挑了一些簡單易學且廣受歡迎的西餐菜色，完全不藏私地公開精準的配方，以及所有在製作過程中需注意的細節，希望能幫助大家學得愉快又有成就感。

此外書中也會介紹實用的菜單設計、西餐禮儀及桌邊擺設技巧，讓大家能在家中營造出吃西餐的優雅浪漫氣氛，相信對喜愛西餐的讀者而言，會是一本很棒的全方位入門指南。

第一图书网, tushu007.com

<<我的第1本西餐料理书>>

内容概要

本書特別邀請歐華酒店行政主廚擔任作者，以新手的角度為出發點，為大家示範120款最受歡迎又容易上手的西式料理，菜色橫跨法國、義大利、美國、德國、西班牙等國，並貼心的以套餐形式分類，從「精選附餐」、「肉類主菜」、「海鮮主菜」、「飯麵簡餐」一應俱全，只要花點時間從中挑選組合一番，馬上就能辦好一場令賓主盡歡的家庭派對。

除了西式套餐外，還有「基礎學堂」及「活力早餐」單元，將以最淺顯易懂的圖文對照方式，呈現西餐的排盤技巧、口布摺疊、食材處理特殊刀法，以及各種基礎醬料、高湯、配菜的作法；如果你對設計完美菜單及基本西餐禮儀也很感興趣，那　本書也有保證令你滿意的相關解說。
除此之外，書中還貼心收錄了20多款西式早餐食譜，只需要幾樣簡單的材料，就可以在短時間內做出一套豐盛的早餐，另外還要教你如何製作時下最in的陽光早午餐，相信對喜愛西餐的讀者而言，會是一本很棒的全方位入門指南。
除了西式套餐外，還有「基礎學堂」及「活力早餐」單元，將以最淺顯易懂的圖文對照方式，呈現西餐的排盤技巧、口布摺疊、食材處理特殊刀法，以及各種基礎醬料、高湯、配菜的作法；如果你對設計完美菜單及基本西餐禮儀也很感興趣，那　本書也有保證令你滿意的相關解說。
除此之外，書中還貼心收錄了20多款西式早餐食譜，只需要幾樣簡單的材料，就可以在短時間內做出一套豐盛的早餐，另外還要教你如何製作時下最in的陽光早午餐，相信對喜愛西餐的讀者而言，會是一本很棒的全方位入門指南。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

何行記　　現任：歐華酒店行政主廚、台北餐飲協會副會長　　經歷：六福皇宮西餐主廚、太崇興業西餐副主廚、溪頭米堤飯店西餐主廚　　證照：澳洲麗晶斯學院合格主廚證照、中餐丙級技術士、西餐丙級技術士　　獎績：2003年中西百大名廚技藝競賽個人組第三名

第一图书网, tushu007.com

<<我的第1本西餐料理书>>

书籍目录

◆作者序
Part1基礎學堂◆Lesson1設計完美菜單
◆Lesson2基本西餐禮儀
◆Lesson3實用口布摺花
◆Lesson4必學經典醬料
法式麵醬　牛骨醬
白醬　紅醬　青醬
荷蘭醬　紅酒醬　塔塔醬
◆Lesson5熬製基礎高湯
白色牛高湯　褐色牛高湯　雞高湯
雞清湯　魚高湯　蔬菜高湯
◆Lesson6常用西餐配菜
炸薯條　糖煮胡蘿蔔　香料烤甜椒
美式奶油玉米　義式羅勒紫茄　水煮蔬菜
◆Lesson7特殊刀法示範
◆Lesson8西餐排盤技巧
Part2
活力早餐【蔬菜類】水煮蘆筍　煎蕃茄鑲蘑菇　健康蔬菜沙拉　奶油炒菠菜
【雞蛋類】煎太陽蛋　水煮蛋　蕃茄火腿起司蛋卷
美式炒蛋　英式水波蛋　法式蔬菜烘蛋
【洋芋類】美式洋芋泥　烤風扇型洋芋　公爵洋芋
粉泥炸洋芋　安娜洋芋
【肉類】水煮香腸　煎火腿　煎培根
【主食類】法式吐司　法式煎鬆餅　原味鬆餅　堅果鬆餅　法式煎薄餅
【陽光早午餐】太陽蛋組合餐　美式炒蛋組合餐
美式歐姆蛋卷組合餐　英式水波蛋組合餐
Part3 精選附餐◆法式起司洋蔥湯
◆海鮮巧達濃湯
◆酥皮玉米濃湯
◆牛肉蔬菜清湯
◆義大利蔬菜湯
◆起司蘆筍蘑菇濃湯
◆南瓜鮮蔬濃湯
◆義式漁夫湯
◆蕃茄起司沙拉
◆主廚沙拉+蜂蜜芥末醬
◆凱薩沙拉+凱薩醬
◆田園沙拉+千島醬
◆燻鮭魚蘋果沙拉+香草優格醬
◆義式海鮮沙拉+義大利紅酒醋醬
◆法式水果薄餅
◆康布拉蘋果派
◆法式焦糖布丁
◆義式水果鮮奶酪+芒果醬
◆火燒冰淇淋

第一图书网, tushu007.com

◆水果塔+卡式達醬
Part4 肉類主菜◆紅酒燉牛肉
◆荷蘭醬沙朗牛排
◆紅酒醬菲力牛排
◆德式蘋果無骨牛小排
◆美式烤肋排+美式烤肉醬
◆米蘭蕃茄起司豬排
◆德式燉豬腳+德國酸菜
◆焗烤蘑菇小里肌+蘑菇醬
◆奶油皇家雞
◆法式藍帶起司雞胸
◆紅酒雞胸鑲蟹肉慕斯
◆香蒜雞腿卷
◆法式香料烤羊排
◆香蒜烤羊排
◆鮮茄茴香羊排
Part5 海鮮主菜◆白酒醬煎魚菲力+白酒醬
◆義式鮮茄海鱸魚
◆蘑菇奶油鱸魚
◆芥末奶油鱈魚卷
◆雙味香煎赤魚宗+酸豆醬
◆麥年檸檬鱈魚
◆檸檬奶油鮭魚排+檸檬奶油醬
◆地中海風味魚
◆檸檬橄欖油煎明蝦
◆香蒜奶油烤明蝦+香蒜奶油醬
◆法式洋芋焗扇貝
◆鮮茄墨魚卷
◆法式酥炸海鮮
◆義式白醬焗海鮮
Part6 人氣飯麵簡餐◆培根蛋黃麵+蛋奶醬
◆鮪魚鮮蔬蛋黃麵
◆香蒜奶油蛤蜊麵
◆燻鮭魚南瓜寬麵
◆蕃茄海鮮麵
◆辣牛肉丸鮮茄麵
◆羅勒鮮蝦寬麵
◆羅勒香烤蔬菜麵
◆西班牙海鮮飯
◆野菇雞肉燉飯
◆法式燻鮭魚燉飯
◆南瓜堅果燉飯
◆羅勒海鮮焗飯
◆法式起司培根派
◆法式起司蔬菜派

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

本書特色　　★本書作者為台北歐華酒店行政總主廚，由於歐華酒店有百分之七十以上的房客都是來自歐美的商務客人，相對的對於餐廳裡西式料理的品質及要求也特別的高，因此本書所開列的都是經過市場考驗、最受顧客歡迎的西餐配方。

★本書貼心地以新手的角度為出發點，精選出120道簡單易學且廣受歡迎的西餐菜色，完全不藏私地公開精準的配方，以及所有在製作過程中需注意的細節，希望能幫助大家學得愉快又有成就感。

★本書與坊間已出版的西餐書最大的不同在於內容紮實豐富，除了收錄解說超詳盡的120道食譜（食譜道數約為一般書籍的2倍），更附有8堂西餐基礎課單元如菜單設計、餐巾口布折疊、實用西餐禮儀介紹、食材處理特殊刀法…等，絕對是一本物超所值，會讓人愛不釋手的全方位入門指南。

★ 由於西餐的醬料豐富多變，是餐點之所以美味的首要關鍵，學會sauce的調製等於是料理已成功一大半，因此本書貼心設計了美味醬料通小單元，鉅細靡遺的教大家22種必學經典西式醬料的作法(如凱薩醬、蜂蜜芥末醬、青醬、美式烤肉醬、蘑菇醬…等)，除了公開飯店營業用的標準配方外，更細心註明每種醬料的份量、保存方式及期限、風味特色及各種運用方法…等，這個小單元的設計法堪稱獨家，保證能讓大家受用無窮，輕鬆在家舉一反三，延伸出更多符合個人口味的美味西餐。

第一图书网, tushu007.com

<<我的第1本西餐料理书>>

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