

<<最受欢迎西餐制作完全图解>>

图书基本信息

书名：<<最受欢迎西餐制作完全图解>>

13位ISBN编号：9787122085337

10位ISBN编号：7122085333

出版时间：2010-8

出版时间：化学工业

作者：杨进书//曲松//双福

页数：140

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>

<<最受欢迎西餐制作完全图解>>

内容概要

西餐的优雅浪漫备受人们称道，但西餐昂贵的价格却总让人望而却步。
如何在家中做出完美风味的西餐菜品？

本书将全方位地为您介绍西餐知识，包括西餐的历史渊源、西餐餐具、酱料、配酒、进食礼仪等，让您轻松成为会品尝西餐并能西餐DIY的优雅人士。
全书包括沙拉、汤、主菜、意面·披萨、三明治·汉堡包、甜品、果盘7个部分，100道精致菜品，以精美图片、详细的制作过程教您学会西餐制作。

您可以根据附录“精品西餐套餐组合推荐”，在家中制作出西餐厅式完美搭配，享受西餐带给您与爱人的浪漫感觉。

随书附赠VCD，大厨亲身演示，教您制作西餐美食。

<<最受欢迎西餐制作完全图解>>

作者简介

杨进书，真濮园行政总厨。

曾任职青岛香格里拉大饭店（五星级）西餐主厨。

青岛海尔洲际酒店（超五星级）洲际会、明焰单点餐厅厨师长。

有多年餐饮从业经验，主修西餐烹饪与管理，成功参与指导多场大型西餐宴会制作。

<<最受欢迎西餐制作完全图解>>

书籍目录

Part1 优雅尊享的美食享受 西餐概述 西餐宴会的程序 西餐的礼仪 品味西餐文化的6个“M” 西餐摆放餐具说明Part2 西餐制作全图解 鲜爽的升华——沙拉 恺撒沙拉配大虾 凤尾鱼生菜沙拉 番茄芝士沙拉 法式鸭胸沙拉 金枪鱼沙拉 田园沙拉 牛肉沙拉 番茄意面沙拉 蔬菜沙拉 菠菜沙拉 鱿鱼蔬菜沙拉 金橘火腿薄荷沙拉 烤鸡胸蔬菜沙拉 虾仁木瓜沙拉 蜜豆火腿沙拉 烤蘑菇沙拉 牡蛎生菜沙拉 海鲜沙拉 牛油果蔬菜沙拉 奇异果火腿百合沙拉 烤猪肉彩椒沙拉 虾仁百合沙拉 羊肉茄子沙拉 肉蟹沙拉 玉米笋三文鱼沙拉 杂豆沙拉 浓厚&美味——汤 匈牙利海鲜汤 蛤蜊周打汤 奶油芦笋汤 奶油蘑菇汤 大虾浓汤 意大利牛肉汤 胡萝卜浓汤 奶油南瓜汤 南瓜蓉汤配扇贝 奶油番茄汤 土豆大葱汤配培根 奶油鸡肉汤 鲜嫩&醇香——主菜 谷饲牛柳配红酒树莓汁 黑椒牛肉配香草汁 T骨牛排配香醋汁 牛仔骨配香葱汁 羊膝骨配薄荷汁 炸牛排配香醋汁 T骨牛排配奶油芥末蛋黄汁 谷饲牛柳配黑椒汁 烩羊膝骨 红酒炖鸭胸 柠檬烤黄花鱼 煎猪排配番茄沙沙汁 香煎扇贝配香草汁 香草酿蟹壳 酿鱿鱼 红酒煎鸭胸配水果粒 酿海鲜卷配香草汁 小鱿鱼配炒大头菜和荷兰汁 奶油菠菜配大虾 柠檬鱼柳 多变的风情——意面·披萨 拿波里鲜虾番茄披萨 牛肉意面 水果意大利凉面 烩小龙虾意面 意大利三文鱼奶油汁面 意大利小牛肉红酒面 意式鳕鱼披萨 牡蛎彩椒披萨 苹果蜂蜜披萨 夏威夷鸡胸披萨 干果火腿披萨 什锦蔬菜面 简单的享受——三明治·汉堡包 扒蔬菜三明治 培根菠萝三明治 煎火腿奶酪三明治 番茄奶酪三明治 猪排汉堡 鸡香汉堡 甜美&迷恋——甜品 红酒苹果 巧克力蛋糕 水果塔 草莓布丁 芒果布丁 鲜奶椰蓉塔 提子蛋挞 水果鲜奶蛋糕 巧克力慕丝 苹果挞 红酒雪梨 红酒黑樱桃伴冰激凌 蜜糖烤香橙伴冰激凌 水果伴香草冰激凌 甘美多汁的选择——果盘 菠萝香橙苹果果盘 哈密瓜草莓芒果果盘 橙子芒果提子果盘 哈密瓜菠萝草莓果盘 哈密瓜苹果橙子果盘 哈密瓜苹果番茄果盘 菠萝橙子杨桃果盘 菠萝杨桃苹果果盘 哈密瓜菠萝提子果盘 菠萝雪梨火龙果果盘附录：精品西餐套餐组合推荐

<<最受欢迎西餐制作完全图解>>

章节摘录

插图：

<<最受欢迎西餐制作完全图解>>

编辑推荐

《时尚美食馆:最受欢迎西餐制作完全图解》：传承经典美食料理，“时尚美食馆”系列丛书，将带您漫游韩国、日本、东南亚、欧洲等各处饮食胜地，解放味觉，体验尊崇享受，让您成为美食CEO，尽享美食带给您的快乐！

最受欢迎菜品完全收录，经典菜品，高清图版，美味做法全图解，最全面，最直观。

最简单，最实用。

沙拉、汤、主菜、意面·披萨、三明治·汉堡包、甜品、果盘，最受欢迎西餐制作一本全收录！

全方位地介绍西餐食材、酱料、礼仪、制作方法，经典，美味，全面，让人足不出户，尽飨浪漫西餐。

摇曳的红酒，悠扬的音乐，还有色香味俱全佳的西餐美食，最受西餐的美味与浪漫感觉.....

<<最受欢迎西餐制作完全图解>>

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>