第一图书网, tushu007.com

<<轻松学西餐>>

图书基本信息

书名：<<轻松学西餐>>

13位ISBN编号：9787500090298

10位ISBN编号：7500090293

出版时间：2013-1

出版时间：中国大百科全书出版社

作者：《贝太厨房》工作室

页数：208

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

内容概要

85道经典西餐菜式，从餐前小食，到丰盛的主菜，各有特色的汤饮以及餐后小食，乃至用餐的礼仪细节之处，步骤清晰，指引明确，贝太手把手地教你如何在家亲手实现一顿顿地道而浪漫的西餐。即便是从未接触过西餐的新手，也可以在这本书的带领下，做出有模有样有滋味的西餐来，来让你的亲朋好友大吃一惊吧！

第一图书网, tushu007.com

<<轻松学西餐>>

书籍目录

头盘
凯撒沙拉
芝麻菜奶酪沙拉
番茄奶酪沙拉
土豆沙拉
番茄鸡蛋橄榄沙拉
意式海鲜沙拉
美奶滋沙拉
泰式海鲜粉丝沙拉
意式鸡肉橙柚沙拉
火腿青豆沙拉
鸡肝意面沙拉
烟熏三文鱼意面沙拉
烟熏三文鱼沙拉
华尔道夫沙拉
香草黑椒烤蘑菇
芦笋牛肉卷
香草烤时蔬
汤
奶油蘑菇汤
土豆大葱汤
香草番茄汤
迷迭香芸豆汤
西班牙冷汤
意大利蔬菜汤
洋葱汤
奶油胡萝卜汤
奶油芦笋汤
奶油培根西兰花浓汤
罗宋汤
主菜
奶油烩蘑菇
椒炒意大利面
俱乐部三明治
香煎羊排配薄荷烤南瓜
香橙煎鸭胸
鸭肝酱配面包
牛肉汉堡
意式萨拉米香肠比萨
茄子番茄炒意大利面
柠汁香草烤春鸡
培根番茄烤蛋
培根蛋黄奶油意大利面
香煎海鲈鱼
鲜虾番茄意大利面

第一图书网, tushu007.com

红酒烩牛肉
腌三文鱼
奶汁烩青口
烤香草五花肉卷
香煎沙朗牛排
柠香三文鱼配黄油土豆
香烤牛里脊
煎猪排配苹果芥末
法式蓝带芝士炸鸡排
奶油蔬菜烩饭
奶酪煎鸡腿
奶酪菠菜酿肉卷
红酒汉堡排
火腿煎小牛肉饼
啤酒焖猪里脊
番茄奶酪比萨
甜品
蛋奶华夫饼
法式吐司配草莓酱
奶油松饼
蜜桃酸奶冻
奶油焦糖布丁
苹果派
巧克力慕斯
蛋奶酥
奶酪蛋糕
芒果椰味冰沙
红酒梨
小食
蒜香面包
炸鸡柳
培根香草薯角
大虾面包塔
鸡汁薯泥
番茄香草面包塔
奶香芝士薯泥
什锦果仁
橄榄油浸香蒜
魔鬼蛋
烤奶酪片
香炸鱿鱼
炸鸡翅
烧烤虾串
菠菜豌豆煎蛋饼
蒜香锡纸烤土豆
墨西哥沙拉配玉米饼
基础知识

第一图书网, tushu007.com

西餐调味料
基础酱料汁调制
西餐礼仪
……

章节摘录

版权页： 插图： 主人的准备 尽量为客人安排个轻松舒适的进餐环境，这样不仅有益于消化，而且能够让客人更好地享用你精心为他们准备的美食，主客之间的交流也会更加融洽。
安排座位 主人应该在客人入席之前安排好座位。
般来说，主人席宴席上方正中处，主宾席位安排在主人右边，副主宾安排在主人席位的左边，其他客人则从上到下，从右至左依次排列。
在一些比较重要的场合，尤其是值得纪念的日子，如婚礼、生日、周年纪念等，我们要把在那天里具有特殊地位的人安排在最重要的位置。
安排好座位后，就可以准备菜肴并摆放好餐具了。
正确摆放餐具的好处在于让客人可以很清楚地知道接下来会上什么菜。
总的来说，餐具是以主盘为中心向外发散的。
摆放的先后顺序和位置 我们可以在桌子的中央放一个花瓶，或精心或随意地放上可爱的花朵。
它将会使你的餐桌增色不少，也让客人感到你的细心与尊重。
花瓶的前面可以摆放胡椒和盐的瓶子，左边放盐右边放胡椒。
主盘放在餐椅座位的正前方，盘边距离桌边大概15cm。
在主盘左侧的10cm处摆面包盘，两者的中点要对齐。
黄油碟放在面包盘右前方，距离1.5cm。
在主盘的右侧顺序摆放餐刀、餐叉和勺子，它们的柄距离桌边1cm。
甜食叉放在主餐盘的正前方，叉尖向左，与展示盘相距1cm，甜食勺与甜食叉平行，勺头向右，与甜食叉的叉柄相距0 5cm。
黄油刀斜放在面包盘上，刀刃向左，刀的中心点与面包盘的中心点对齐。
水杯摆在主刀的上方，距离刀尖2cm。
红葡萄酒杯摆在水杯的右下方，两者相距0 5cm，两者连线与桌边成45度角。
白葡萄酒杯摆在红葡萄酒杯的右下方，两者间距以及角度与前者相同。
餐巾叠成花状，放在主盘上。
基本上注意一个原则就可以了：餐盘正中、盘前横匙、叉左刀右、先外后里、叉尖向上、刀口朝盘、主食靠边左，餐具在右。
用餐过程中的礼貌 1. 最得体的入座方式是从左侧入座。
用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持约一个拳头的距离。
两脚交叉的坐姿最好避免。
坐姿端正挺直，尽量不要歪着坐或者是靠在椅背上。
2.如何使用刀叉。
基本原则是右手持刀或汤匙，左手拿叉。
若有两把以上，应由最外面的一把依次向内取用。
刀叉的拿法是轻握尾端，食指按在柄上。
汤匙则用握笔的方式拿即可。
如果感觉不方便，可以换右手拿叉，但更换频繁则显得粗野。
吃体积较大的蔬菜时，可用刀叉来折叠、分切。
较软的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下。
3.咯事休息时刀叉的摆法。
如果吃到一半想放下刀叉略作休息，应把刀叉以八字形状摆在盘子中央。
若刀叉突出到盘子外面，不安全也不好看。
不要把手肘撑在桌子上。
这一条也很重要，将手肘支在桌子上的话，有可能不小心撞掉盘子杯子，即使这不会发生，但是当你的手臂靠在桌子上时，身体便会不由自主地倾斜，坐姿便不能保持优雅。
如果你定要把手放在桌子上，可以手拿一块面包，自然地将手臂放在桌上。

编辑推荐

《贝太厨房：轻松学西餐》不必去昂贵的西餐厅，一个人在家也可以轻松实现的85道人气西餐，随时在与家人、朋友的聚会中显摆吧！

西餐这个字眼，往往让一般人心生向往却又望而却步。

是不是只有在一掷千金的高级餐厅，才可以享受到地道的西式美食，又或者区区预算，就得忍受小餐馆不入流的菜式？

精通生活艺术的贝太厨房汲取五星级酒店大厨的多年心得，为大家推出这本书，选用最经典的菜式，以步骤明晰的方式，将西餐的主要技法和理念展现无遗。

让每个人都可以做出地道的、美味的西餐，为自己的生活增添色彩。

第一图书网, tushu007.com

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