第一图书网, tushu007.com

<<法国蓝带西餐烹饪基础II>>

图书基本信息

书名：<<法国蓝带西餐烹饪基础II>>

13位ISBN编号：9787501982837

10位ISBN编号：750198283X

出版时间：2012-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：法国蓝带厨艺学院

页数：111

译者：陈雅芳

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

内容概要

作为“寻梦萨布里娜”系列丛书中的一本，本书是法国蓝带厨艺学院《法式西餐烹饪基础》的续集，是世界顶级厨艺学院有关西餐制作的经典教程，其中包括许多《法式西餐烹饪基础》中没有收录的正宗法式西餐菜例，包括法式西餐的基本技法以及基本菜式、餐后甜点的制作方法，可谓“一书在手学会经典法式菜点制作”。

西餐烹饪的基本在于火候、放调味品的时间、原料的搭配方法。

因此，在法国蓝带厨艺学院的课堂上并不拘泥于教材，专业厨师将一边实地示范教学，一边在细节上做详尽地指导。
这种教学方式正如我们所说的“百闻不如一见”。
为了便于读者阅读并掌握烹调方法，在本书中介绍的烹饪方法及示例中基本每个步骤都附有图片。

本书详尽、正确的指导说明，可以让任何人都可以轻而易举地做出美味的法式大餐。

作者简介

法国蓝带厨艺学院自1895年在巴黎创建以来，作为一所享誉世界的法国料理专业院校，现在已经有100多年的历史。
一直以来都贯彻着“重视传统与艺术的法式点心”这种最初的教育方针，接纳着来自世界51多个国家的学生，毕业生中很多人成为专业料理人、名厨师。
这所学校的结业证也成了一种身份地位的象征。
法国蓝带厨艺学院拥有大批法国主厨，也因此被称为法国料理的文化中心。

书籍目录

序
基本技巧与应用示例
利用白葡萄酒制作的菜例
焗奶酪丝配洋葱浓汤
GRATINEE A L ’ OIGNON
诺曼底烤鳎鱼
SOLE NORMANDE
利用红葡萄酒制作的菜例
杜巴丽夫人菜花奶油浓汤
CREME DU BARRY
勃艮第红酒烩鲔鱼
FRICASSEE DE THON, A LA BOURGUIGNONNE
利用鱼贝类高汤制作的菜例
比利淡菜浓汤
VELOUTE BILLY-BY
香巴奴烤猪排
COTES DE PORC, CHAMPVALLON
利用高汤制作的菜例
奶油蘑菇浓汤
VELOUTE DE CHAMPIGNONS CREMEUX
米拉波烤牛排
ENTRECOTES GRILLEES MIRABEAU
利用馅料制作的菜例
乡村肉泥饼
TERRINE DE CAMPAGNE
茴香煎鲷鱼
FILETS DE DAURADE A L ’ ANIS
利用生鱼制作的菜例
茴香腌鲑鱼
SAUMON CRU A L ’ ANETH
希腊蔬菜炖猪肉
FRICASSEE DE PORC A LA GRECQUE
利用沙巴雍酱汁制作的菜例
荷兰酱汁淋芦笋
ASPERGES VERTES SAUCE MOUSSELINE
皮埃蒙特炖小牛腿肉
OSSO-BUCCO A LA PIEMONTAISE
利用隔水加热法制作的菜例
鳟鱼布丁配波特酒酱汁
FLAN DE TRUITE SAUCE AU PORTO
法式白汁烩鸡
FRICASSEE DE VOLAILLE A L ’ ANCIENNE
利用鱼高汤制作的菜例
海洋鱼泥派
TERRINE DE POISSONS OCEANE

烤小羊排配什锦蔬菜
CARRE D ’ AGNEAU ET SA BOUQUETIERE DE LEGUMES
利用煎鱼作为主菜制作的菜例
乡村鸡肉沙拉
PETITE SALADE DE VOLAILLE CHAMPETRE
酸模鲑鱼
ESCALOPE DE SAUMON A L ’ OSEILLE

利用煎炒法制作的菜例
炒蛋蛋塔配小龙虾
TARTELETTES D ’ ?UFS BROUILLES AUX ECREVISSES
祖母小牛排
COTES DE VEAU GRAND-MERE
利用焗烤作为主菜制作的菜例
焗烤可丽饼卷菊苣
CREPES AUX ENDIVES BRAISEES ET GRATINEES
奥格谷地珍珠鸡
PINTADE VALLEE D ’ AUGE
利用水煮法制作的菜例
海鳟冷盘配绿酱汁
TRUITE DE MER POCHEE SAUCE VERTE
巴斯克烧鸡块
POULET SAUTE BASQUAISE
利用熏制法制作的菜例
佛罗伦萨熏鳕鱼
HADDOCK A LA FLORENTINE
橙汁烤鸭
CANARD A L ’ ORANGE
利用熬炖法制作的菜例
扁豆奶油浓汤
CREME DE LENTILLES
夏布利白葡萄酒梅干炖猪肉
LONGE DE PORC ETUVEE AU CHABLIS ET PRUNEAUX
利用烤架制作的菜例
香肠皮力欧许
SAUCISSON EN BRIOCHE
亨利四世菲力牛排
TOURNEDOS HENRI IV
搭配法餐的基本餐后甜点
红酒洋梨配香草冰激凌
POIRES AU VIN ROUGE, GLACE VANILLE
雪花蛋奶
? UFS A LA NEIGE
巧克力酱冰激凌泡芙
PROFI TEROLES SAUCE CHOCOLAT
糖塔
TARTE AU SUCRE

苹果夏洛特
CHARLOTTE AUX POMMES
法式米糕配英式奶油酱
GATEAU DE RIZ ET CREME ANGLAISE
白奶酪塔
TARTE AU FROMAGE BLANC
法式西餐的基本技巧
酱汁
LES SAUCES
贝阿恩酱汁
SAUCE BEARNAISE
荷兰酱汁
SAUCE HOLLANDAISE
蛋黄美乃滋
SAUCE MAYONNAISE
鱼类的处理方法
PREPARATION DES POISSONS
取鲷鱼鱼排的方法
LEVER LES FILETS DE DAURADE
取鳎鱼鱼排的方法
LEVER LES FILETS DE SOLE
小龙虾的处理方法
CHATRER ET TROUSSER LES ECREVISSES
取鲑鱼鱼排的方法
LEVER LES FILETS DE SAUMON
取鳟鱼鱼排的方法
LEVER LES FILETS DE TRUITE
海鳟的处理方法（鱼背去骨法）
PREPARATION DE LA TRUITE DE MER (DESARETER PAR LE DOS)
家禽、小羊肋排的处理方法
PREPARATION DES VOLAILLES ET D ’ AGNEAU
鸡的切法
DECOUPAGE DE VOLAILLE
小羊肋排的处理方法
PREPARATION D ’ AGNEAU
鸭的切法和绑法
BRIDAGE DU CANARD
蔬菜的处理方法
PREPARATION DES LEGUMES
朝鲜蓟的处理方法
PREPARATION DES FONDS D ’ ARTICHAUTS
面团
LES PATE
可丽饼面糊
PATE A CREPES
千层派皮
PATE FEUILLETEE

皮力欧许面团
PATE A BRIOCHES
高汤
LES FONDS
鸡高汤
FOND DE VOLAILLE
牛肉高汤
FOND DE VEAU
鱼高汤
FUMET DE POISSON
器具
MATERIEL

章节摘录

版权页： 插图：

编辑推荐

《法国蓝带西餐烹饪基础2》编辑推荐：世界最顶级厨艺学院——法国蓝带厨艺院的经典基础教材，《法国蓝带西餐烹饪基础2》是在世界各国畅销不衰的经典烘焙系列美食书，内容全面、权威、精美、实用，值得每一个美食爱好者拥有，《法国蓝带西餐烹饪基础2》既是专业人士学习法式西餐制作技艺的经典，也是初学者入门的宝典。

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