

<<经典西餐>>

图书基本信息

书名：<<经典西餐>>

13位ISBN编号：9787506466462

10位ISBN编号：7506466465

出版时间：2010-8

出版时间：中国纺织

作者：上海衡山马勒别墅饭店 编

页数：96

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>

<<经典西餐>>

内容概要

西餐在上海颇有历史和传承。

近代的上海是远东第一大都市，也是欧风美雨浸染最多的地方。

20世纪30年代，在上海的霞飞路（淮海路）、亚尔培路（陕西南路）一带，西方人经营的餐馆鳞次栉比。

如今，倘若您要体会西方人上世纪在上海的生活，可以到位于淮海路、陕西南路附近的衡山马勒别墅去吃西餐。

马勒别墅是老洋房的典范，是英籍犹太人马勒的住宅。

马勒靠赛马发家，是著名的船商。

马勒的女儿曾梦见一座童话城堡，为圆女儿的美梦，马勒经过十年的辛苦，于1936年建成了想象奇特、富有童话气息、融合了东西方精华的花园别墅。

上海的西餐历来有“东有红房子，西有衡山宾馆”的说法，衡山马勒别墅继承了衡山宾馆的传统，在经营中餐的同时，“两条腿走路”，注重发展西餐。

其特点有四：一是传承经典，以法式为主，但同时强调融合创新，将欧陆西餐融为一体；二是以海鲜为主要烹饪原料，讲究选料高档；三是强调原汁原味，追求口味纯正；四是力求新颖、小巧、精致。

在饭店用过西餐的朋友们都很喜欢马勒别墅的菜品和甜点，多次鼓励我们集成菜谱出版。

为宣传西餐文化，也为与同行交流，我们西餐部的工作人员借此良机，将自己的点滴收获记录下来，希望大家喜欢，同时也祈请同行与识者教正。

最后，我们热诚欢迎中外嘉宾莅临马勒别墅参观、指导！

<<经典西餐>>

书籍目录

开胃菜 法式焗蜗牛 金枪鱼片配鱼子酱 鸡蛋鱼子酱 香煎鹅肝配红酒番石榴汁 蟹肉饼配牛油果和西柚汁 扒松茸配黑菌黑醋汁 芥酱雪蟹 牛油果煎澳带配牛油果蜜桃沙沙 香槟牡蛎冻 芝麻海鲈鱼配奇异果 烤土豆配意大利野蘑菇 香煎澳带配黄桃和百香果酱 酥皮三文鱼汤 牛尾清汤 匈牙利牛肉蔬菜汤 松茸菠菜汤 奶油胡萝卜汤 鸡肉玉米浓汤 意大利蔬菜清汤 肉桂南瓜汤 虾仁青豆汤 奶油洋葱汤 野山菌清汤 马赛海鲜汤 菜花冷汤配迷你金枪鱼塔塔 帕尔玛火腿鳕鱼汤 番茄水晶蟹冷汤 龙虾鸭肉浓汤沙拉 华道夫沙拉 田园烤蔬菜沙拉 水果虾仁沙拉 番茄脆菇沙拉 阿拉斯加蟹肉沙拉酥皮饼 生鲜椰子牛肉沙拉 凯撒沙拉 节瓜沙拉 深海鲈鱼沙拉 杏仁沙拉 混合蔬菜沙拉 蟹肉鳄梨黑菌沙拉 烤龙利鱼黄瓜沙拉 大虾沙拉 鲜橙海鲜沙拉 孜然羊肉沙拉 澳龙水果沙拉 熏鸭卷沙拉 和牛沙拉 小鱿鱼沙拉 哈密瓜火腿沙拉 烟熏三文鱼鱼子酱沙拉 菠菜沙拉 蜜桃沙拉 水果沙拉配火腿及奶酪 熏鸭胸芒果芦笋沙拉配芝士片主菜 意式百里香茄子丁香烤羊排配甜薯泥和野山菌 烩牛膝 竹香味噌烤鳕鱼配紫米 橄榄油低温小牛柳 清酒蒸比目鱼 香熏法式鸡卷 奶油蔬菜宽面 香煨大虾配蔬菜香米 香煎深海澳带伴醋汁 红酒炖小牛肉 香煎鳕鱼配豌豆鱼子酱 烩羊腱配杂蔬菜 牛肉蘑菇烩香米 西兰花虾仁意面 蒜香辣味香肠笔尖意面 黑菌意面 BBQ猪肋排 百里香乳鸽配蔬菜 酥面皮焗海鲈鱼 百里香烤春鸡配野蘑菇 扒澳洲肉眼牛排配鹅肝及红酒汁 牛肉皮塔饼配番茄姜味酱汁 龙虾意面 雪莲果烤安格斯肉眼牛排 培根奶油宽面 油浸鸭胸配红椒酱 蓝带猪排芒果苹果汁 碎茄子什锦蔬菜酱配奶酪 紫甘蓝意面 蜜辣香槟三文鱼配柠檬气泡 香煎牛柳芦笋酸瓜卷 甜芥末猪里脊肉 海鲜烩饭 香煎地中海味金枪鱼 匈牙利红辣椒烩羊肉 红油龙虾仔

<<经典西餐>>

章节摘录

插图：

<<经典西餐>>

编辑推荐

《尚锦西餐系列:经典西餐》由中国纺织出版社出版。

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>