

<<从0开始做西式浓汤>>

图书基本信息

书名：<<从0开始做西式浓汤>>

13位ISBN编号：9787515801674

10位ISBN编号：7515801670

出版时间：2012-6

出版时间：中华工商联合出版社

作者：姜智耀，周学武 主编

页数：100

字数：100000

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>

<<从0开始做西式浓汤>>

内容概要

本书精选地道的西式浓汤菜品制作详解，600幅彩图制作全程关键步骤实景再现，后附特色食材选购指南及替代选择，专为中国家庭定制，将西餐浓汤料理全图解呈现，超详细制作过程一学就会。

<<从0开始做西式浓汤>>

书籍目录

Part 1 西式浓汤入门篇

风味独特的西式浓汤

西式浓汤的常用材料

西式浓汤的基础——高汤

Part 2 醇厚 美味的西式浓汤

奶油南瓜汤

胡萝卜浓汤

匈牙利海鲜汤

蛤蜊奶油周打汤

奶油鸡肉汤

奶油花菜汤

鹰嘴豆汤

蔬菜通心粉汤

奶油芦笋汤

奶油蘑菇汤

土豆汤

奶油什锦海鲜汤

虾肉汤配藏红花

奶油栗子汤

南瓜茸汤配香煎日月贝

奶油番茄汤

苦苣配海胆汤

木瓜浓汤

培根芝士奶油汤

番茄汤配银鱼面包

小牛尾汤配香橙蒸饭

金枪鱼浓汤

什菜避暑汤

洋葱小牛肉汤

咖喱蔬菜汤

奶油马蹄浓汤

奶油玉米浓汤

鸡肉蘑菇汤

干带子汤配蒜蓉面包

三文鱼汤配烤面包

奶油山药浓汤

奶油紫薯浓汤

松茸奶油汤

大虾浓汤

法式洋葱汤

Part 3 搭配西式浓汤的美食制作

鸡肉披萨

芦笋意面

芦笋番茄披萨

辣味披萨

<<从0开始做西式浓汤>>

意大利肉酱面
黑椒牛肉配香草汁
四季披萨
什锦海鲜披萨
牛肉意面
蟹肉意大利面
芝士羊排配彩椒
番茄奶酪沙拉
意大利火腿面
蛋香牛排配蘑菇
煎牛仔骨配烤水果
香草烤虾配蘑菇和芦笋
鸡蛋沙拉
农夫沙拉
柠檬煎鱼配番茄沙沙
芝士扒大虾
酸奶水果沙拉
蘑菇蜜豆沙拉
新派蔬菜沙拉
附录：特色食材选购指南

<<从0开始做西式浓汤>>

章节摘录

版权页：插图：基础汤是将富含蛋白质、胶质的动物性原料放入锅中熬煮，使原料的营养充分溶于水中，成为营养丰富、滋味鲜醇的汤汁。

西餐菜肴使用的基础汤一般有牛汤、鸡汤、鱼汤三大类。

这三种汤汁分别是用牛肉和牛骨、老鸡和鸡架、鱼骨和鱼头做主料，并加入调味蔬菜、香料共同煮制出来的。

煮汤的原料与水的比例要掌握好，水过多则汤味不浓，水太少则汤质易混。

一般原料和水的比例是1：3。

制作时，采用小火长时间煮沸，可以将原料的香味充分煮进汤汁中。

一般而言，可以根据菜肴的主料选择不同的高汤。

牛高汤主要用于肉类菜肴，其应用范围相当广泛，几乎所有菜肴都可以添加牛高汤。

鱼高汤广泛用于制作鱼、虾、贝类的汤菜菜肴。

鸡高汤多用于与鸡有关的汤菜。

美味高汤的制作技巧之一是用小火长时间煮炖，技巧之二是仔细地清除液体表面的浮沫，唯有如此才能熬制出清澈透明的汤汁。

制作高汤使用的材料包括骨头、肉块、蔬菜、香料。

选购制作高汤的骨头时，一定要新鲜，将骨头氽烫后进行熬煮。

一般不适合食用的骨头和肉块就可以拿来熬高汤，如鸡高汤就可放入鸡头、鸡爪、鸡脖。

由于忌油，除了在熬煮过程中不时捞出浮油外，熬煮前需将一些较油的肉块去皮。

在熬煮红高汤时，必须将骨头先烤过或炒至上色；不过如果要熬鱼高汤，虽然也要事先炒过，但千万不能让骨头上色，先让骨头出汁后再加水熬煮，才能熬出好滋味。

高汤中使用的蔬菜，通常是洋葱、西芹和胡萝卜。

香料，通常包括百里香、月桂叶、巴西里等。

<<从0开始做西式浓汤>>

编辑推荐

浓汤是西餐的重要组成部分，其干净卫生，汤鲜汁美，荤素搭配，营养丰富。

《从0开始做西式浓汤》为您图解西式浓汤的制作方法，图文并茂，直观精练。

品西式美食，也要了西方的饮食文化。

书中为读者讲解西方独特的饮食礼仪和饮食习惯，是您了解西方饮食文化、学做西式浓汤的最佳选择

。

<<从0开始做西式浓汤>>

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>