

<<从0开始做浪漫西餐>>

图书基本信息

书名：<<从0开始做浪漫西餐>>

13位ISBN编号：9787515801681

10位ISBN编号：7515801689

出版时间：2012-6

出版时间：中华工商联合出版社

作者：车韬，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开始做浪漫西餐>>

内容概要

车韬、周学武主编的《从0开始做浪漫西餐》精选地道的浪漫西餐菜品制作详解，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，将经典西餐料理全图解呈现，超详细制作过程一学就会。

<<从0开始做浪漫西餐>>

书籍目录

Part 1 西餐礼仪基础课程

西餐由来及用具介绍

西餐基本礼仪

西餐点菜技巧

西餐如何点酒

Part 2 浪漫西餐一学就会

相识循缘?沙拉

鸡蛋番茄沙拉

菠菜鸡蛋沙拉

香肠沙拉

柠檬鸭丁沙拉

三文鱼沙拉

清翠蔬菜沙拉

希腊沙拉

鲜虾芦笋沙拉

金枪鱼沙拉

恺撒沙拉

水果沙拉

田园沙拉

土豆意大利面沙拉

意大利海鲜沙拉

浓香滋味?汤

奶油鸡蓉汤

法式洋葱汤

芦笋浓汤

鸡肉丸子汤

奶油虾仁汤

奶油南瓜汤

葱头汤

罗宋汤

奶油口蘑汤

奶油火腿汤

盛宴尽美?主菜

奶油菠菜配大虾

香煎鳕鱼

鹅肝酱煎鲜贝

香煎羊排

德式猪排

薄荷烤蘑菇

香煎鲈鱼柳

黑胡椒芦笋牛排

蒜煎虾

柠檬汁香煎三文鱼

芝士蒜蓉焗扇贝

菠菜芝士焗牡蛎

<<从0开始做浪漫西餐>>

扒牛肉配玉米粒和炒番茄
炸牛排
海鲜卷
焗烤羊排配奶油菠菜
炸芝士鸡柳
烤鸡肉培根卷配胡椒芦笋
西式扒猪排配香葱汁
香煎三文鱼配香草汁
香煎鸭胸肉配水果
蒜味猪排
依然爱恋?主食
海鲜意大利面
香菇牛肉意大利面
肉酱意大利面
茄汁意大利面
薄荷酱意大利面
培根披萨
奶油芦笋意大利面
风情夏威夷披萨
鲜虾蘑菇披萨
柔情之选?甜品
蛋奶布丁
鲜果冰淇淋
芝士蛋糕
巧克力慕斯
附录：特色食材选购指南

<<从0开始做浪漫西餐>>

章节摘录

版权页：插图：西餐由来及用具介绍 西餐这个词是由它特定的地理位置所决定的，是我国和部分东方国家对西方国家菜点的统称。

广义上讲是对西方餐饮文化的统称。

1.西餐用具 刀：右手拿刀，用来切割食物。

请注意不要用刀挑起食物往嘴里送。

叉：左手拿叉，用于往嘴里送食物。

请注意叉起食物往嘴里送的动作要轻，叉起适量食物一次性放入口中。

勺子：勺有多种，小的是用于搅拌咖啡和吃甜点的；比较大的，用于喝汤或盛碎小食物。

西餐一般以刀叉为餐具，以面包为主食。

西餐中的刀、叉、勺各有其用，不能替代或混用。

2.餐具摆放 餐具是根据上菜先后顺序从外到内摆放，有时，在某道菜用过后，会撤掉一部分刀叉。

刀叉摆放的方向和位置都有讲究。

刀叉放在垫盘上呈八字形，刀口朝内、叉尖向下就表示你还要继续用餐；刀叉平行摆放在垫盘上，刀口向外、叉尖向上则表示你已吃饱。

汤勺横放在汤盘内，匙心向上，表示用汤餐具可以撤掉。

西餐基本礼仪 到餐厅前最好先打电话预约，在预约时有几点要特别注意说清楚。

首先要说明人数和时间，其次要表明是否要吸烟区或视野良好的座位，最后如果预约的是特别的日子可以告知宴会的目的和预算。

欧美人十分在意用餐时的装束，去高档的餐厅男士要穿着整洁，女士要穿套装和有跟的鞋子，男士如果穿正装则必须打领带。

如果男女二人同去餐厅，男士应请女士坐在自己的右边，且不可让她坐在人来人往的过道边。

若只有一个靠墙的位置，应请女士就座，男士坐在她的对面。

西餐还有个规矩，即每个人入座或离座，均应从座椅的左侧进出。

用餐前应先将餐巾打开铺在膝上，餐后叠好放在盘子右边，不可放在椅子上，亦不可叠得方方正正而被误认为未用过。

另外，餐巾只可擦嘴不可擦汗。

在欧美，女士入座后，通常会把手提包放在脚边的地板上。

在中国很多人不习惯把手提包放在地板上，这时，也可以把手提包放在背后或座椅旁边。

西餐点菜技巧 吃西餐一定要看菜谱点菜，这是优雅生活方式的一种表现。

正式的全套西餐有7种，但没有必要点全。

前菜、主菜、鱼或肉选择其一，加甜点是最恰当的组合。

点菜并不是由前菜开始点，而是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤，或者在前菜之前点少量开胃酒，也可以点很少量的小点心。

前菜：也称头盘或者开胃品，一般有冷盘和热头盘之分，常见的有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼等。

汤：大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤和冷汤等四类。

副菜：通常是指水产类菜肴与蛋类、面包类和菜肴。

西餐对鱼的吃法很有讲究，要使用专用调味汁。

主菜：肉、禽类菜肴称为主菜，一般配以调味汁。

最有代表性的主菜是牛肉和牛排，禽类菜肴的原料取自鸡、鸭、鹅，其中最多的是鸡。

沙拉：蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉，可以安排在肉类菜肴之后，也可以与肉类菜肴同时上桌。

沙拉一般由生菜、番茄、黄瓜、芦笋等制成。

还有一类沙拉是用鱼、肉、蛋类制作的。

甜品：西餐的甜品通常安排在主菜后食用，可以算做是第六道菜，从真正意义上讲它包括所有主菜后布丁、冰淇淋、奶酪、水果等食物。

咖啡：注意喝咖啡时不要用勺子，直接小口喝。

<<从0开始做浪漫西餐>>

西餐如何点酒 在高级的西餐厅里，通常会有一位精于葡萄酒的侍酒师，你可以告诉他自己挑选的菜色、预算及喜爱的酒类口味，他会迅速地帮你作出最佳选择。

西餐酒是为了和食物搭配，所以正式的晚宴通常会有3~7款酒用于不同菜肴的搭配。

餐前酒可以选用起泡酒或香槟；主菜酒本着红酒配红肉，白酒配白肉的基本原则；甜点酒的甜度一定要超过甜点；餐后酒通常选用度数较高的葡萄酒，例如波特酒、雪利酒、白兰地。

如果你不想费心思在点酒上，那么就点一款香槟，因为香槟被人们称作“百搭酒”。

<<从0开始做浪漫西餐>>

编辑推荐

西餐干净卫生，清新爽口，鲜美嫩滑，荤素搭配，别具一格。

《从0开始做浪漫西餐》为您图解西餐的制作方法，图文并茂，直观精练。

品西餐，也要了西餐的饮食文化。

书中为读者讲解西餐独特的饮食礼仪和饮食习惯，是您了解西餐饮食文化、学做西餐的最佳选择。

<<从0开始做浪漫西餐>>

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>