

<<法国菜点菜高手>>

图书基本信息

书名：<<法国菜点菜高手>>

13位ISBN编号：9787532386932

10位ISBN编号：7532386937

出版时间：2007-1

出版时间：上海科技

作者：宋建华

页数：149

字数：120000

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>

<<法国菜点菜高手>>

内容概要

本书介绍了素着“西餐之王”美誉的法国美食，全面介绍了法国美食的菜式品种、用餐程序，详细介绍了享誉世界的法国十大名菜；也介绍了法国美食中不可或缺的元素——法国葡萄酒和法国奶酪。一册在手，您可以了解法国菜的基本面貌及其饮食文化，领略到松露、鹅肝、鱼子酱、法国蜗牛、红酒、香槟和卡芒贝尔奶酪的风采。

本书对您点菜和品味法国美食有实用价值。

本书列举了各道美食的菜单和点菜技巧；“推荐美味”和“点菜和品尝提醒”提示您不可不知的细节；赴宴、用餐的礼仪知识让您在一切西餐宴请场合应对裕如。

不管您是走进巴黎的酒店，还是坐在国内的法国餐厅，本书助您轻松自如地享受法国美味，感受法国菜的迷人魅力。

本书附有北京、上海、广州和香港主要法国餐厅的名址，为您查询和订座提供方便。

<<法国菜点菜高手>>

作者简介

宋建华，曾任《上海调味品》副主编。
现为上海中外文化艺术交流协会理事，上海药膳协会副秘书长、理事。

已发表饮食文化文章百余篇，策划编撰饮食类图书十余本。

<<法国菜点菜高手>>

书籍目录

第一章 法国美食的历史 一、源头和发展 二、好吃的国王 三、征服了世界第二章 法国美食的特点 一、选料广泛 二、讲究原味 三、调味独特 四、充满情调第三章 法国地方特色美食 一、法国地方特色美食 二、各种风格的餐厅第四章 法国美食的点菜 一、上菜的基本顺序 1.头盘 2.汤 3.副菜 4.主菜 5.蔬菜色拉 6.奶酪 7.甜品 8.咖啡和茶 二、点菜技巧第五章 法国十大美食 一、松露 二、肥鹅肝 三、鱼子酱 四、法国蜗牛 五、牛排 六、生蚝 七、马赛鱼汤 八、红酒烩鸡 九、法式洋葱汤 十、血鸭第六章 浪漫的法国葡萄酒 一、法国葡萄酒的历史和产地 二、法国葡萄酒的种类和品尝 三、法国葡萄酒的饮用及与食物的搭配第七章 丰富的法国奶酪 一、法国奶酪的8种基本类别 二、法国奶酪名品 三、奶酪与其他食物的搭配与烹饪第八章 法国美食的礼仪 一、餐具摆放及使用的礼仪 二、赴宴的礼仪 三、用餐的礼仪 四、特殊情况的处理附录 北京、上海、广州、香港的法国餐厅一览

<<法国菜点菜高手>>

章节摘录

插图

<<法国菜点菜高手>>

媒体关注与评论

书评当你品尝豪华、精致的法国大菜时，有没有感到心底的遗憾？肥鹅肝、焗蜗牛、闻名天下的洋葱汤……在欣赏这些美味的时候，你有没有品尝出它们的味外之味？你知道法国人宴请的程序吗？该怎么品尝鱼子酱？吃法国菜时，有什么要注意的礼仪呢？本书为你解除心中的遗憾。本书介绍了法国菜的源流、闻名世界的十大美食、点菜的技巧和品尝的细节等。无论你走进巴黎的酒家，还是国内的法国餐厅，都可以应对裕如地享用美食，领略法国菜的魅力和文化。

<<法国菜点菜高手>>

编辑推荐

当你品尝豪华、精致的法国大菜时，有没有感到心底的遗憾？肥鹅肝、焗蜗牛、闻名天下的洋葱汤……在欣赏这些美味的时候，你有没有品尝出它们的味外之味？你知道法国人宴请的程序吗？该怎么品尝鱼子酱？吃法国菜时，有什么要注意的礼仪呢？本书为你解除心中的遗憾。本书介绍了法国菜的源流、闻名世界的十大美食、点菜的技巧和品尝的细节等。读毕此书，无论你走进巴黎的酒家，还是国内的法国餐厅，都可以应对裕如地享用美食，领略法国菜的魅力和文化。

<<法国菜点菜高手>>

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>