

<<自己动手做西餐>>

图书基本信息

书名：<<自己动手做西餐>>

13位ISBN编号：9787536457478

10位ISBN编号：7536457472

出版时间：2005-5

出版时间：四川科学技术出版社

作者：李晓

页数：154

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>

## <<自己动手做西餐>>

### 内容概要

西餐是我国及东方各国对欧美菜肴的统称。

严格地说，主要是指西欧和北美等国家的菜式，当然也包括其他一些国家的特色风味菜肴，英语通常表示为：Western-style Food。

但是，在西方人的理念中，并没有明确的西餐概念。

就如同我们中国人说到中餐，必然会想到自己最熟悉的菜系一样，如川菜、鲁菜、粤菜、苏菜等。

通常，我们根据不同国家的饮食特色和风土人情，把西餐分为法国菜、意大利菜、英国菜、德国菜、俄国菜和美国菜等。

谈到西餐，人们往往会很自然地想到法国大菜，就像美国作家海明威所说的，法国菜是西餐烹饪中的一颗明珠。

## &lt;&lt;自己动手做西餐&gt;&gt;

## 书籍目录

一、认识西餐 4二、西餐烹饪的特点 6三、西餐的菜单 8四、西餐的进餐礼仪 10五、基础汤 13六、少司 14七、蔬菜类配菜 21八、米面类配菜 24九、西餐制作 25沙拉类 26尼斯沙拉 26华尔道夫沙拉 28恺撒沙拉 30意大利海鲜沙拉 32法式土豆沙拉 34卷心菜沙拉 36夏威夷鸡肉沙拉 38开胃菜 40肉酱意大利粉 42奶油意大利粉 44海鲜意大利粉 46西班牙煎蛋奄列 48法式香草奄列 50鲜虾鸡尾杯 52汤类 54田园蔬菜汤 54法式洋葱汤 56蘑菇奶油汤 58青豆浓汤 60南瓜奶油汤 62法式土豆浓汤 64法式海鲜汤 66西班牙冷汤 66海鲜周打汤 68罗宋汤 70海鲜类 72煮鱼柳荷兰汁 72刁其利式煮海鲜鱼柳 74香炸龙删鱼柳 76法式海鲜鱼卷 78烩扇贝白酒少司 80维也纳式煎鱼柳 82地巴士龙腩鱼柳 84香煎三文鱼 86勃艮第式红酒烩鳗鱼 88西班牙海鲜饭 90肉类 92胡椒牛扒 92贝尔西牛扒 94汉堡牛扒 96维也纳式牛仔吉利 98香煎羊排配蒜味奶油汁 100芥末猪扒 102俄式炒牛柳 104马伦戈烩牛肉 106匈牙利红烩牛肉 108红酒烩牛肉 110禽类 112 猎户扒鸡 112墨西哥扒鸡 114金牌鸡胸吉列 116诺曼底式苹果煎鸡扒 118法式白汁烩鸡 120啤酒烩鸡 122巴斯克式烩鸡 124蘑菇烩仔兔 126串烧鸡柳 128咖喱鸡 130甜点类 132焦糖布丁 132苏珊班克 134火焰煎香蕉 136脆炸苹果圈 138草莓木斯 140水果雪芭 142雪花蛋奶 144红酒烩雪梨 146提拉米苏 148法式皇后米饭布丁 150十、西餐小知识 152

## &lt;&lt;自己动手做西餐&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘四、西餐的进餐礼仪 说到吃西餐，往往会给人以优雅、高贵的感觉。

不错，西餐的进餐很讲究环境和情调。

有人说吃西餐就是在吃一种情调，这一点都不过分。

轻柔的音乐声，精致的鲜花，洁净的餐具，暗淡的灯光，银色的烛台，摇曳的烛光，醇醇的美酒，浓浓的咖啡和欧式的壁炉，配上精美的美食，营造着一种浪漫、迷人和淡雅的气氛，这样的环境本身就足以让人陶醉了，如果再加上人们优雅迷人的仪态和举止，那真是一幅完美的风情画。

因此，熟悉一些必要的西餐进餐礼仪，也是非常适宜的。

1. 去高档的西餐餐厅，男士要穿着整洁的上衣和皮鞋；女士要穿套装和有跟的鞋子。

如果指定穿正式服装的话，男士还应该打领带。

注意即使再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。

2. 正式的全套餐点上菜顺序是：开胃菜或开胃汤，鱼，水果雪芭，肉类，奶酪，甜点，咖啡或茶，还有开胃酒和餐酒。

点菜时没有必要全部都点，点太多却吃不完反而失礼。

开胃菜、主菜(鱼或肉择其一)加甜点是最佳组合。

点菜并不是由开胃菜开始点，而是先选一样最想吃的菜，再配上适合主菜的汤或开胃菜。

3. 餐巾在用餐前打开。

点完菜后，在开胃菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内叠1/3，让2/3平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。

最好不要把餐巾塞入领口。

4. 喝汤不能吸着喝，先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。

汤匙与嘴部呈45度较好。

身体的上半部略微前倾。

碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗内侧略微抬高，用汤勺舀净即可。

如果汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。

5. 喝酒时用三根手指轻握杯脚，由服务员将少量酒倒入酒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误，喝一小口并认可。

接着侍者会来倒酒，这时不要动手去拿酒杯，而应把酒杯放在桌上由侍者去倒。

正确的握杯姿势是用手指轻握杯脚。

为避免手的温度使酒温增高，应用大拇指、食指、中指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

6. 面包的吃法：先用手将面包撕成小块，再直接食用，吃一块撕一块。

吃硬面包时，用手撕不但费力而且面包屑会掉满地，此时可用刀先切成两半，再用手撕成块来吃。

避免像用锯子似的割面包，应先把刀刺入另一半。

切时可用手将面包固定，避免发出声响。

7. 鱼的吃法：鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。

这种汤匙比一般喝汤用的稍大，不但可切分菜肴，还能将调味汁一起舀起来吃。

若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为宜。

首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。

将鱼的上半身挑开后，从头开始，将刀叉在骨头下方，往鱼尾方向划开，把针骨剔掉并挪到盘子的一角。

最后再把鱼尾切掉。

由左至右面，边切边吃。

8. 刀叉的使用：基本原则是右手持刀或汤匙，左手拿叉。

若有两把以上，应由最外面的一把依次向内取用。

刀叉的拿法是轻握尾端，食指按在柄上。

汤匙则用握笔的方式拿即可。

## &lt;&lt;自己动手做西餐&gt;&gt;

如果感觉不方便，可以换右手拿叉，但更换频繁则显得粗野。

吃生菜叶时，可用刀叉来折叠、分P11切。

较软的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下。

9. 进餐中途刀叉的摆法：如果吃到一半想放下刀叉略作休息，应将刀叉摆成“八”字型，分别放在餐盘边上。

刀刃朝向自身，表示还要继续吃。

边说话边挥舞刀叉是失礼举动。

10. 吃面包时可蘸调味汁，吃到连调味汁都不剩，是对厨师的礼貌。

但注意不要把面包盘子“舔”得很干净，而要用叉子叉住已撕成小片的面包，再蘸一点调味汁来吃，这是雅观的作法。

11. 吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，不要直接外吐，可用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。

12. 用餐巾内侧擦拭弄脏嘴巴时，一定要用餐巾擦拭，避免用自己的手帕。

用餐巾反摺的内侧来擦，而不是弄脏其正面，是应有的礼貌。

手指洗过后也是要用餐巾擦的。

若餐巾脏得厉害，请侍者重新更换一条。

13. 聊天切忌大声喧哗，在餐厅吃饭时就要享受美食和社交的乐趣，沉默地各吃各的会很奇怪。但旁若无人地大声喧哗，也是极失礼的行为。

音量要小，保持对方能听见的程度，别影响到邻桌。

14. 中途离席时将餐巾放在椅子上，最好在上菜的空挡，向同桌的人打声招呼，把餐巾放在椅子上再走，别打乱了整个吃饭的程序和气氛。

吃完饭后，只要将餐巾随意放在餐桌即可，不必特意叠整齐。

15. 如何招呼侍者，侍者会经常注意客人的需要。

若需要服务，可用眼神向他示意或微微把手抬高，侍者会马上过来。

如果对服务满意，想付小费时，可用签账卡支付，即在账单上写下含小费在内的总额再签名。

最后别忘记口头致谢。

16. 洗指碗的用法。

有需用手取用的食品上桌时，会送上一个玻璃或水晶的洗指碗。

水上漂着柠檬片或玫瑰花瓣(不要误认为饮料)。

可以拿起洗指碗，放在左侧，将手指浸入水中洗净，然后用铺在腿上的餐巾拭干。

17. 在进餐尚未全部结束时，不可抽烟，直到上咖啡表示用餐结束时方可抽。

如左右有女客人，应有礼貌地询问一声“您不介意吧？” 18. 喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡的垫碟上。

喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。

吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成4~5瓣后，再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。

P12插图

## <<自己动手做西餐>>

### 编辑推荐

你想知道在家就能吃上高贵典雅的西餐吗？

你知道西餐进食的礼仪吗？

你想学习做西餐吗？

那就选择这本书吧！

它将带你进入一个真正的西餐世界。

<<自己动手做西餐>>

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>