第一图书网, tushu007.com

<<专业烹饪>>

图书基本信息

书名：<<专业烹饪>>

13位ISBN编号：9787561128688

10位ISBN编号：7561128681

出版时间：2005-6

出版时间：大连理工大学出版社

作者：韦恩·吉斯伦

页数：704

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

内容概要

本书能让您的烹饪技艺更上一层楼，甚至达到专家级水平。
在烹饪和餐饮艺术方面受教于韦恩·吉斯伦这本书的美国厨师比任何其他一本书都多。
《专业烹饪》第四版涵盖了全面而详细的烹饪基本技能，在基本技能后还有理论说明。
它还提供了一千多个食谱和七百多幅图片和插图，新颖的版面也非常便于使用，第四版中新增的内容包括：（1）蓝带食谱：来自欧洲最顶级的烹饪学校——蓝带厨艺学院的一百多个最新食谱（2）250幅最新图片：清晰地展示了烹饪的每一步程序（3）营养分析：每道主食谱都给出了营养方面的详细分析，为设计健康食谱提供了关键的指导（4）低脂食谱：在正文和食谱目录中都特别标出，另外还有低脂食品和素食食谱的烹饪指导（5）更多关于厨房卫生和安全的内容：包括对HACCP（危害分析及临界控制系统）的食品行业的安全标准的说明（6）词汇表：英语和法语烹饪专业词汇的详细说明 实际上，本书内容还远远超过这些。
《专业烹饪》第四版不仅以基本技能武装您，还赋予您把基本技能应用于任何一种食品中的烹饪能力。
为了便于读者学习，本书按照食品和烹饪方式分类来组织全文，内容包括：高汤、沙司和其他汤类；肉类、禽类、鱼类和贝类；蔬菜和谷物；面包和糕点。
本书还介绍了厨房设备与工具、菜单设计，食物的装盘与装饰等多方面的内容，而且全部以实际操作为基础。
对于令人兴奋的现代烹饪艺术领域来说，本书提供了理想而全面的介绍。
祝您拥有一个好胃口!

作者简介

韦恩·吉斯伦是包括《专业烘焙》《高级专业烹饪》《厨师的艺术：家庭四星级烹饪秘诀》等最畅销的烹饪系列丛书的作者，这些书均由约翰·威利公司出版。
韦恩·吉斯伦毕业于美国烹饪学院，多年来在烹饪领域著作颇丰，曾担任餐厅主厨、厨房研发总监以及食品饮料高级顾问。

书籍目录

食谱目录关于蓝带厨艺学院序前言致谢第1章 烹饪业导论第2章 卫生与安全第3章 厨房设备与工具第4章 烹调的基本原理第5章 食谱的结构和使用第6章 菜单第7章 烹调准备第8章 高汤和沙司第9章 汤类第10章 了解肉类第11章 肉类烹调第12章 了解禽类第13章 禽肉的烹调第14章 了解鱼类与贝类第15章 鱼类与贝类的烹调第16章 了解蔬菜第17章 蔬菜的烹调第18章 土豆及其他淀粉类食物第19章 色拉和色拉汁第20章 三明治和开胃品第21章 早餐食品、奶制品、咖啡和茶第22章 食物的装盘与装饰第23章 各国烹调食谱第24章 西点操作间工作流程：基本原则和原料第25章 发酵食品第26章 速食面包第27章 蛋糕及糖霜第28章 曲奇饼第29章 派和酥皮第30章 奶油、蛋奶冻、布丁、冰点及调味汁附录

章节摘录

1．黄油面粉是将份额对等的柔软的生黄油和面粉混合而成。
在烹饪即将结束时，采用这种方法使沙司快速变稠。
生黄油可以增加鲜味，熔化后还会给沙司增添色泽。
使用时，将少量生黄油放入将沸未沸的沙司中，不断地搅拌直至均匀。
重复以上的步骤直至沙司达到理想的黏稠度。
用文火把面粉再煮几分钟，收火。
2．面粉浆是面粉和冷水的稀薄混合物。
用面粉浆制成的沙司，不论味道还是质地都比不上用油脂面粉糊制成的沙司。
一般不提倡使用面粉水。
3．玉米淀粉制成的沙司几乎是透明的，而且质地光滑。
使用时，将玉米淀粉与冷水或其他冷却的汤汁混合成糊状物。
倒入热汤汁中，同时不断地搅动。
加热至沸腾，然后改用文火煮至汤体呈现出透明状，而且没有淀粉味。
沸腾的时间不宜过长，否则淀粉分解会使汤体变得稀薄。
用玉米淀粉增稠的沙司，若放在蒸汽台中保存的时间过长，就会变得稀薄。
玉米淀粉被广泛地应用于作为某些肉类菜肴的甜沙司的制作中，同时也在制作甜点和甜点类沙司时使用。
玉米淀粉的增稠能力大致是面粉增稠能力的2倍。
4．葛粉或藕粉的使用效果与玉米淀粉大致相同，但是葛粉或藕粉能制出透明度更高的沙司。
由于成本较高而使葛粉的使用受到限制。
5．蜡质玉米被使用在冷冻沙司中。
面粉和其他类淀粉经过冷冻就会分解而失去其增稠能力，而蜡质玉米却不是这样。
蜡质玉米的使用方法与玉米淀粉相同。
6．已胶化淀粉或速溶淀粉是事先制作好或预先胶化，然后再经过干燥处理的淀粉，因此不必加热就能使冷汁增稠。
在制作沙司时很少使用这类淀粉，但经常被面包房使用。
7．面包屑可以使汤汁迅速增稠，因为其与速溶淀粉一样已经事先胶化。
使用面包屑时，一般不要求沙司具有光滑的质地。
8．菜泥、磨碎的坚果。
做法简单的番茄酱就是最基本的时令菜泥。
这种沙司取其主要佐料的黏稠组织，因此不再需要任何的稠化剂。
同样道理，我们可以往沙司里添加稀菜泥，也可以往植物性调味料或其他蔬菜里加沙司以增加其成分和质地。
也可在沙司里加其他种类的果泥或磨得很细的配料以增加其特性和口味。
P95

媒体关注与评论

“《专业烹饪》第四版是我所见过的最全面的烹饪书籍，它清晰而全面地教给我们烹饪所必需的知识。
通过对本书的学习，读者将打下坚实的基础并以此打造其完美的职业生涯。
” ——弗里斯，克罗克斯设计学院，莱瑞主厨 “这是一本融合了插图与烹饪艺术的教科书……它将在图书馆占有一席之地，并为所有想了解烹饪并打下一个坚实的烹饪基础的人所钟爱。
” ——美国酒水与食品协会 “《专业烹饪》理应受到更广泛的欢迎……无论是业余厨师还是专业厨师，他们将在重新学习烹饪基本原理的同时，获得大量新的启示。
” ——《康奈尔酒店与餐厅季刊》

编辑推荐

你想使你的烹饪技艺更上一层楼吗？
你想使自己的烹饪技艺达到专家级水平吗？
那就翻看这《专业烹饪》(第4版)吧，它将告诉你全面而详细的烹饪基本技能。

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