

<<教你80个法国菜>>

图书基本信息

书名：<<教你80个法国菜>>

13位ISBN编号：9787806469996

10位ISBN编号：7806469990

出版时间：2006-06-01

出版时间：上海文化出版社

作者：法国食品协会

页数：47

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>

<<教你80个法国菜>>

内容概要

简单易学的法国美食料理，它能让你和你的家人朋友一起创造烹饪的快乐!书中内容主要包括开胃菜、汤、前菜、主菜、甜品等多类西餐佳肴的制作方法，图文并茂，通俗易懂。

<<教你80个法国菜>>

书籍目录

开胃菜 鳕鱼球 塞馅蘑菇头 炸奶酪丸子 脆皮海螯虾 卷奶酪牛奶包 烤西红柿汁配鳄梨
吐司 饿肝 苹果鳕鱼泥 嵌黄瓜 醃鹅肉 李子卷 汤奶油蘑菇汤 西班牙冷冻汤 蔬菜汤 牛尾汤 亨利四世鸡(鸭)汤
橙汁胡萝卜奶油汤 韭葱奶油汤 草莓汤 鱼汤 普罗旺斯鸡蛋汤 前菜 菠菜鸭胸 嫩菠菜配培根丁 天香菜拌胡桃
水果鸡肉色拉 烟熏三文鱼配芦笋色拉 尼斯色拉 芦笋色拉 鳄梨色拉 蟹肉柚子色拉 虾肉色拉 奇异的甜瓜烟
熏三文鱼卷 柠檬鱿鱼主菜 炖鸡 奶油扇贝煎蛙腿 面包屑烙扇贝 烤鹌鹑小蔬菜 鹌鹑菠萝青椒鸭 橘子鸭 葡萄
酒鸡芥末兔薄荷鸭胸 葡萄鸽牛肝菌烧鸡 苹果猪排 勃艮第牛肉 烤牛排 第戎小牛肉片 烤羊排 干酪焗芦笋花
菜 煎饼 普罗旺斯鳕鱼火腿煎鸡蛋 西葫芦鸡蛋饼 炖鳕鱼 香叶嵌鲜鱼 烤鲭鱼 葡萄釉小珠鸡 奶油羊肚 苗家禽
胸 芥末汁猪肋排 第戎式牛排白汁 小牛肉火腿干豌豆甜品 巧克力慕丝 开心果热桃干酪甜饼 橘子蛋糕 法
式苹果塔 杏子煎饼 奶油芒果冻 牛奶蛋冻 巧克力松蛋糕 巧克力蛋糕 干果小蛋糕 杏子塔 柠檬塔 苹果塔 桃子
馅奶油小馅饼

<<教你80个法国菜>>

章节摘录

法式苹果塔 1.把黄油和好的面团撒上一些干面粉压平，放进冰箱里。
把苹果削皮， 去掉芯子和籽，把果肉切成块。
2.把烘糕点用的模子加热，撒上切成榛子大小的黄油和糖，任其溶化， 不要搅拌。
3.把苹果块分散放在模子里，放在煤气灶的电热板上焦化20分钟。
4.把面团从冰箱里取出来，做成一个圆状，直径比正在烧苹果块的模子 要大。
把面团压平后，把它盖在模子上，沿着模子的边缘把多余的面团挤压 掉。
5.然后放进已经预热到220度的烤箱里烤20分钟。
5分钟后，把塔从模子 里翻过来倒在餐盘里，趁热的时候上桌食用，配上一大碗优质鲜奶油。
我们的建议： 一杯高贵、浓稠的波尔多白葡萄酒，例如：sautePnes(索泰尔讷法定产 区)

。 厨师秘诀—— 糖焦化 1 1/2档次 20分钟 烘烤 220度 20分钟 专用厨具 擀面杖，模 具

<<教你80个法国菜>>

编辑推荐

你想学习制作法国菜吗？
你希望享受一番家庭西餐DIY的乐趣吗？
那就求教《教你80个法国菜》吧。
它罗列了开胃菜、汤、前菜、主菜、甜品等多类西餐佳肴的制作方法，图文并茂，通俗易懂。
而且，该书的制作也非常精巧，可以悬挂厨房，让你非常方便得边看边学边做。

<<教你80个法国菜>>

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>