第一图书网, tushu007.com

<<西餐烹饪实务>>

图书基本信息

书名：<<西餐烹饪实务>>

13位ISBN编号：9787310022045

10位ISBN编号：7310022041

出版时间：2005-1

出版时间：南开大学出版社

作者：李荣耀

页数：402

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

《西餐烹饪实务》共分15章。
包括概论，认识厨房，度量衡、温度、重量及容积单位换算，食品简介，酒的应用，基本西餐烹饪术语，切割法介绍，菜单设计，基本烹饪法等。

<<西餐烹饪实务>>

书籍目录

第一章 概论　第一节 西餐的定义　第二节 西餐的起源、演进及发展趋势　第三节 西餐工作人员应具备的条件第二章　认识厨房　第一节 认识厨房设备与工具　第二节 厨房组织编制与职责　第三节 厨房运作区域及工作内容第三章 度量衡、温度、重量及容积单位换算　第一节 度量衡的认识与运用　第二节 温度、重量、容积单位的换算第四章 食品简介　第一节 西餐常用食品原料分类　第二节 西餐调味料及香料分类　第三节 新鲜香料及调味香料介绍第五章 酒的应用　第一节 西餐与酒的搭配　第二节 烹调用酒的认识第六章　基本西餐烹饪术语　第一节基本烹饪专用术语　第二节 菜单相关用语　第三节 常用食品原料名称第七章 切割法介绍　　第一节 蔬菜类切割法练习　第二节 猪肉类切割法练习　第三节 牛肉类切割法练习　第四节 羊肉类切割法练习　第五节 家禽类切割法练习　第六节 海鲜类切割法练习第八章　菜单设计　第一节 西餐菜单的基本内容　第二节 西餐菜单的种类　第三节 西餐菜单设计要点　第四节 西餐菜单举例　第五节 认识西餐食谱第九章　基本烹饪法（1）第一节　过水、过油　第二节 煮　第三节　低温煮　第四节 蒸　第五节 炸　第六节 煎　第七节 炒　第八节　干烧　第九节 铁扒（网/铁板）　第十节 焗　第十一节　烘烤第十章 基本烹饪法（2）第一节　烧烤练习　第二节　焖练习　第三节 上亮胶练习　第四节　炖练习第十一章 西式早餐　第一节 西式早餐分类与特色　第二节 蛋类的认识与用途　第三节 西式早餐热食的种类与制作方法　第四节 西式早餐谷物类介绍及制作方法第十二章　三明治的制作第十三章　高汤的制作　第十四章　基本沙司第十五章　配菜附录参考书目

章节摘录

一、西餐的起源（一）意大利菜的兴起意大利原是古罗马文化的发源地，地处欧洲大陆南边，三面环海，一面靠山，造就了海陆交通上的便利。
在如此得天独厚的条件之下，提供了意大利菜发展上的良好环境。
1．受罗马饮食习惯的影响要谈意大利菜，可追溯到罗马时代的饮食习惯，而罗马的烹饪艺术也是历经长久的年代才培养出来的。
早期罗马人的主食是由粟和小麦等谷物所煮成的粥。
罗马的军人就是用烤焦后的谷物磨成粉末制成口粮食用的。
将这些磨成粉末的谷物加热水混合，成糊后即可食之，其风味更胜于粥。
再将糊状物晒干就可制作出饼，这就是饼干最早的由来。
将饼干磨成粉，再加上酿造啤酒所使用的酵母，于是就可以做出面包，因此早期的西餐厨师可说是面包师。
2．罗马帝国的影响早期的罗马人大部分是农人和牧人，他们发现蒸发河流入海处的水可得海盐。
而“盐”的发现，也使得国际贸易因此而兴起，商业的往来是“以物易物”的交易模式。
借着盐路的往来，罗马人从外地带了很多蔬菜和水果的种子回来栽种，使其烹饪的材料有了更多的选择，并且从中学习了古希腊文化，其中包括饮食的艺术。
同时，由售盐得到的财富，使罗马人足以建构罗马帝国，在此盛世下，也使得人们有闲情逸致追求饮食之道。
到了公元前二世纪，罗马已经是个强盛的帝国，从此烹饪成为一种艺术。
但好景不长，古罗马人对西餐的贡献，因帝国的没落再加上中古世纪蛮族的入侵，而迫于停顿，意大利菜的发展由此进入了黑暗时期。

第一图书网, tushu007.com

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