

<<在家享用地道西餐>>

图书基本信息

书名：<<在家享用地道西餐>>

13位ISBN编号：9787506489539

10位ISBN编号：7506489538

出版时间：2012-10

出版时间：中国纺织出版社

作者：李健伟 编

页数：144

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>

<<在家享用地道西餐>>

内容概要

开胃菜、汤例、主菜、沙拉、甜品……西餐代表一种生活态度，一块花格桌布、三只蜡烛、一份自制的西餐、悠扬的音乐。

西餐不难做，难的是那份淡定从容的心境。

当你具备了这一点，再翻开本书，了解西餐的基础知识，学做几样拿手的西餐好菜肴，探索西餐的无穷魅力。

<<在家享用地道西餐>>

作者简介

李健伟，高级西餐烹调师，高级营养保健师，“金勺奖”大厨。他师从著名西餐烹饪大师，先后就职于国贸饭店、嘉里中心饭店、东方君悦大酒店等多家涉外星级酒店，后担任中国著名美食杂志《贝太厨房》特约编辑、食品造型师及贝太厨艺生活沙龙客座讲师。曾多次以主厨和特聘嘉宾的身份参与热播大众美食栏目《食全食美》、《快乐生活一点通》的录制，深受观众的喜爱；并与北京电视台、上海SVP影视制作中心联手主办了多期美食讲座和评选活动。

<<在家享用地道西餐>>

书籍目录

认识西餐之旅

10 Lesson1 西餐中的利器之道——西餐常用工具小百科

12 Lesson2 西餐中的酱汁法则——必学的经典酱汁

18 Lesson3 唤醒味蕾的起点——基础高汤的熬制

20 Lesson4 香草与美食的对话——西餐烹饪特色调味料

Part1 经典开胃菜 认识西餐滋味

24 奶酪土豆碗

26 炒薯角

27 鸡汁土豆泥

28 天妇罗炸虾

29 炸薯条

30 黄金炸鸡柳

31 砂糖红柚

32 烤果仁

33 西式土豆丁

34 黄油樱桃小萝卜

.....

Part2 人气汤品 让你胃口大开

42 法式洋葱汤

44 意式蔬菜汤

45 普罗旺斯海鲜汤

46 鸡蓉蘑菇汤

48 玉米火腿碗豆汤

49 土豆芥末浓汤

50 地中海冷菜汤

51 西兰花奶酪浓汤

.....

Part3 美味主菜 无法抵挡的至尊诱惑

60 煎培根鸡胸

61 小洋葱鸡肉卷

62 奶油烩蘑菇

63 姜汁煎带子

64 扒海鲜串

65 金枪鱼饼

66 香煎牛排

68 蜂蜜柠檬鸡脯

69 鸭肝酱

70 迷迭香烤鸡腿

71 意大利炒蘑菇

.....

Part4 特色主食 走进西方人的最爱

84 萨拉米香肠意面

85 印尼炒饭

86 香草酱炒意大利面

88 意大利肉酱面

<<在家享用地道西餐>>

90 什锦凉拌饭

91 黄咖喱鸡饭

92 小奶酪三明治

.....

Part5 花样沙拉 西餐中的蔬果菜园

102 粉丝海鲜沙拉

103 小扁豆沙拉

104 鸡蛋橄榄沙拉

105 松子蔬菜沙拉

106 夏日沙拉

107 彩椒金枪鱼沙拉

108 鸡肉红柚沙拉

109 甜豆鸡肉沙拉

110 泰式青木瓜沙拉

.....

Part6 挚爱甜品 带你进入“黑森林”

122 多味小蛋糕

123 黑森林蛋糕

124 草莓奶酪蛋糕

125 桃子天使蛋糕

126 抹茶红豆蛋糕

.....

附录 爱?欢乐 爱?美食

134 快乐到可以拆房子的圣诞节——圣诞卡通姜糖饼屋

136 我们在复活节捣蛋——沙拉魔鬼蛋

.....

<<在家享用地道西餐>>

章节摘录

版权页：插图：浓情蜜意的情人节 情人节（Valentine's Day）是英美等国一个十分重要的节日，时间是每年的2月14日。

关于情人节的起源有许多不同的解释，其中比较流行的说法是：它是为了纪念罗马基督教殉道者St.Valentine而设的。

相传他在2月14日即将被斩首之前，凭借自己执著的爱恋之情的魔力，使双目失明的女儿重见光明。

情人节这一天，不仅仅情侣们互赠卡片和礼物，人们也给自己的父母、长辈，以及其他受自己尊敬和爱戴的人赠礼物和卡片。

特别引人入胜的是情人节之夜的化妆舞会，主人常常给客人发一个带花边的瓦伦丁卡片，上面写着某人的名字，而这个人就是你今晚的伙伴。

因此在舞会上，人们经常会看到和罗密欧翩翩起舞的是灰姑娘；哈姆雷特同卡门谈笑风生；阿拉伯公主同查理二世共进晚餐。

最流行的情人节礼物当然是巧克力了。

甜蜜的巧克力有一种成分可以刺激人体内激素的变化，跟热恋中的感觉非常相似，而且英国的科学家发现，很多人在吃完巧克力后会有奇妙的快乐感，巧克力中的某种成分能刺激人的兴奋感。

因此，巧克力做情人节礼物是再适合不过的了。

天妇罗炸虾 鲜海虾、蛋黄、面粉、盐、白胡椒碎、植物油 天妇罗粉的作用是什么？

日式天妇罗粉的使用，就是为了增加炸虾外皮的酥脆口感，所以只要能做出一样效果的面衣，就算是不用天妇罗粉也能做出美味酥脆炸虾。

需要用的材料是：低筋面粉150克、蛋黄1个和水100毫升；过程也非常简单：先打散蛋黄，再加水调匀，最后筛入面粉，充分搅匀成面糊，再放入大虾裹一层面糊，用油将大虾炸熟即可。

做法 1 将面粉过筛；蛋黄在碗中打散；白胡椒碎与盐混合，制成调味料备用。

2 鲜海虾用水冲洗干净，沥干水分，去头、壳、沙线，保留尾壳，用厨房用纸将虾身上的水分吸干，再在虾腹处斜划两刀，并按压虾背，使虾筋断裂。

3 在打散的蛋黄中加入清水，充分调匀，倒入面粉，搅拌均匀，制成用来炸天妇罗的面糊备用。

4 炸锅中倒入适量植物油，以大火将其烧热，待油温烧至六成熟时，转中火，将切好的大虾均匀地裹上面糊，放入油锅中，用筷子来回抖动，将大虾炸至酥脆，捞出，再转成大火，放入复炸一次。

5 将炸好的大虾捞出，沥干油分，放在厨房用纸上将大虾表面的油吸干，食用时蘸调味料即可。

<<在家享用地道西餐>>

编辑推荐

<<在家享用地道西餐>>

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>