

<<经典西餐酱料>>

图书基本信息

书名：<<经典西餐酱料>>

13位ISBN编号：9787506493758

10位ISBN编号：7506493756

出版时间：2013-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：何行记 著

页数：128

字数：180000

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>

<<经典西餐酱料>>

内容概要

《尚锦西餐系列：经典西餐酱料》由120种五星级美味酱料，54种经典西餐，搭配出无限美妙滋味。

如果说一道美味的主菜有90分，加上酱汁，才能达到百分百美味！
最经典的主菜，搭配上风味迥异的酱汁，体验多元化的味觉盛宴！

<<经典西餐酱料>>

作者简介

何行记，任中国台湾省多家五星级酒店的西餐主厨；拥有澳洲丽晶斯学院主厨证书；获得台湾省中餐丙级证书、西餐丙级证书。

<<经典西餐酱料>>

书籍目录

- 6 选好锅具做西餐最上手
- 7 西餐美味的灵魂香料
- 8 西餐常用食材介绍
- 12 必学的西餐制作技巧
- 14 西餐美味的4大关键
- 15 西餐的基础：高汤及酱
- Part1 软嫩的肉类
- 牛肉
- 17 ~ 19
- 沙朗牛排
- 白兰地香料奶油
- 红酒芥末籽酱
- 里昂式沙朗牛排酱
- 20 ~ 23
- 纽约客牛排
- 多蜜牛排酱
- 鱼奶油酱
- 干邑芥末籽奶油酱
- 24 ~ 27
- 牛里脊牛排
- 荷兰酱
- 蘑菇红葱头红酒酱
- 绿胡椒酱
- 28 ~ 29
- 煎带骨牛小排
- 培根红酒酱
- 法式奶油酱
- 香葱白兰地酱
- 30 ~ 33
- 慢烤肋眼牛排
- 红酒牛肉原汁
- 法式芥末籽酱
- 黑松露茸菇酱
- 34 ~ 37
- 简易式威灵顿牛肉
- 意大利干葱甜酒酱
- 威士忌蘑菇奶油酱
- 彩椒香料酱
- 38 ~ 39
- 烧烤无骨牛小排
- 芝加哥烤肉酱
- 白兰地番茄烤肉酱
- 罗勒菠萝烤肉酱
- 40 ~ 42
- 汉堡排

<<经典西餐酱料>>

德式咖喱酱
三色胡椒酱
焦糖洋葱红酒酱
43 勃根地红酒牛肉
44 慕尼黑啤酒炖牛肉
45 酥皮甜酒炖牛肉
猪肉
46 ~ 47
香烤带骨猪排
意大利香料起司奶油酱
干葱鼠尾草白酒酱
香茅菠萝酱
48 ~ 49
烧烤猪里脊
姜味柳橙酱
杏桃味噌酱
开心果加州李酱
50 ~ 53
杏桃酿猪柳
甜椒核桃酱
蘑菇甜酒奶油酱
苹果薄荷酱
54 ~ 55
烤培根里脊卷
红胡椒原味烤肉酱
俄力冈蘑菇酱
半干番茄罗勒酱
56 ~ 57
米兰猪排
酸豆黑橄榄酱
培根番茄沙司
鱼番茄酱
58 ~ 59
厚切火腿
洋葱苹果酱
野菜莎莎酱
法香蜂蜜芥末籽酱
羊肉
60 ~ 61
烤羊排
蒜香红酒迷迭香酱
芥末籽百里香酱
茴香玉米奶油酱
62 ~ 63
烤羊里脊
白兰地薄荷酱
咖喱葡萄酱

<<经典西餐酱料>>

俄力冈覆盆莓酱

鸡肉、鸭肉

64 ~ 65

香烤鸡胸

芥末籽老醋酱

焦糖柠檬苹果酱

红酒鼠尾草培根酱

66 ~ 67

培根鸡肉卷

番茄炖蔬菜酱

蔓越莓芒果莎莎酱

香蒜培根迷迭香酱

68 ~ 69

酥炸鸡柳条

薄荷咖喱酸奶酱

蜂蜜芥末籽酱

沙嗲酱

70 ~ 71

煎樱桃鸭胸

无花果巴萨米可醋

红酒梨酱汁

迷迭香覆盆莓酱

鱼类

73 ~ 75

香烤鲜鱼卷

干邑番茄奶油酱

奶油蓝纹乳酪酱

辣味红椒酱

76 ~ 77

蒸石斑鱼

香蒜法香奶油酱

辣味水蜜桃酱

覆盆莓蔬菜油醋酱

78 ~ 79

煎鲈鱼

蘑菇奶油酱

柠檬奶油酱

辣根红椒酱

80 ~ 81

粉炸鱼排

甜椒木瓜酱

香蕉咖喱酱

柠檬番茄莎莎酱

82 ~ 83

烤黄鸡鱼

姜味奶油酱

芝麻味噌酱

<<经典西餐酱料>>

西瓜莎莎酱

84 ~ 85

煎辣味金枪鱼

酸奶绿芥末酱

胡萝卜酱

松露油西芹八角香菜汁

86 ~ 87

香蒜橄榄油煎三文鱼

青葱香草奶油酱

蛤蜊青蒜酱

生蚝酱

88 ~ 89

菠菜酿鲷鱼

夏布里白酒芥末酱

阳光莎莎酱

番红花野菇奶油酱

90 ~ 91

烤鳕鱼

褐色洋葱奶油酱

鱼起司酱

辣味青椒酱

92 ~ 95

双色鱼卷

白酒蛤蜊酱

奶油鱼子酱

番茄白酒香菜酱

96 ~ 97

蒸海鲷鱼

威尼斯炖菜

经典白酒奶油酱

芥末籽芫荽奶油酱

Part2 鲜甜的海鲜

虾

98 ~ 99

煎大虾

罗勒水蜜桃莎莎

柑橘龙舌兰酒酱

糖醋咖喱酱

100 ~ 101

烤大海虾

薄荷西瓜酱

西西里香料番茄

奇异果柠檬辣椒酱

102 ~ 103

培根虾卷

白酒香蒜芫荽酱

意大利式橄榄番茄莎莎

<<经典西餐酱料>>

辣味菠萝咖喱酱

干贝、蟹肉、孔雀蛤

104 ~ 105

煎干贝

姜醋甜菜汁

松露油芹菜汁

绿胡椒培根辣酱奶油

106 ~ 107

酥炸蟹肉饼

法式塔塔酱

鱼辣椒酱

白兰地辣根酱

108 匈牙利辣肠焗烤孔雀蛤

109 菠菜起司焗孔雀蛤

109 香料大蒜酥烤孔雀蛤

菇菌类

111 ~ 113

香蒜炒什菇佐新鲜香料番茄

白萝卜佐杏鲍菇味淋酱

蘑菇慕斯佐芦笋奶油酱

酪梨

114 ~ 117

西芹酪梨佐香料番茄苹果油

酪梨饭佐味淋油醋

番茄起司酪梨佐香蒜酸奶

番茄

118 ~ 120

番茄菠菜炖饭佐干葱焦糖油醋

油焖番茄衬青豆佐老醋酱

燕麦番茄盅佐奶油起司酱

土豆

121 ~ 123

土豆乳酪塔佐苹果油

炒带皮土豆衬水波蛋佐咖喱酸奶

酥皮烤野菇土豆佐红酒奶油酱

124 附录 调味料介绍图鉴

<<经典西餐酱料>>

章节摘录

版权页： 插图： 烤培根里脊卷 分量：2人份 材料：猪小里脊1条（约300克）、培根6片 调味料：海盐1/4小匙、黑胡椒末1/8小匙、橄榄油1/2大匙 做法：1 准备烤箱，用上/下火145 预热6分钟。

2 猪小里脊剔除筋膜，将两端较不均匀处切齐后取中段部位，均匀撒上海盐、黑胡椒末备用。

3 将培根部分重叠铺平，里脊肉平放在前1/3处。

顺势卷成卷。

4 取厚平底煎锅，开中火烧热锅子，转小火，倒入橄榄油，放入培根里脊卷，以中火煎1分钟至上色后，翻面再煎。

5 将煎过的培根里脊卷放入已预热的烤箱中，用上/下火145 烤12分钟，取出，插入探针式温度计至里脊卷中心处，中心温度约62 ，静置室温6分钟，切片摆盘，按个人喜好浇上以下的酱汁，再摆上烫好的豌豆角装饰。

主厨小叮咛 1 煎培根里脊卷时，培根的接面要朝下，煎的过程会缩起，才不会散。

翻面的时机为底下焦黄，出现香味就可以翻面。

2 刚烤好培根里脊卷必须静置室温6分钟，因血水都集中在中心，静置可让血水释放到肉汁中，让烤出来的肉口感比较湿润。

红胡椒原味烤肉酱 分量：6人份 保存方法：冷藏7天 材料：A 大蒜30克、红葱头30克、青葱1/2根 B 橄榄油1大匙、红胡椒粒1大匙（约10克） C 梅林酱油1大匙、细砂糖1大匙、酱油1/2大匙、番茄酱1/2大匙、水2大匙。

<<经典西餐酱料>>

编辑推荐

《尚锦西餐系列:经典西餐酱料》编辑推荐：如果说一道美味的主菜有90分，加上酱汁，才能达到百分百美味，最经典的主菜，搭配上风格迥异的酱汁，体验多元化的味觉盛宴！

<<经典西餐酱料>>

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>