

<<美欧佳肴聚珍>>

图书基本信息

书名：<<美欧佳肴聚珍>>

13位ISBN编号：9787508230290

10位ISBN编号：7508230299

出版时间：2004-1

出版时间：金盾出版社

作者：盖尔·梅斯

译者：高间

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>

## <<美欧佳肴聚珍>>

### 内容概要

本书为“美欧餐饮风情丛书”之一，书中详细介绍了美欧烹调文化，美欧传统的和当今流行的191道佳肴的配方和烹制方法。

集知识性、趣味性和实用性于一体，图文并茂，可供宾馆、饭店和家庭使用，也可作为餐饮培训中心的参考教材。

作者盖尔·梅斯太太是中美友好的积极极参与者，她将此书投入中国出版，正是为了推进东西方餐饮文化的交流和增进中美人民之间的友谊。

<<美欧佳肴聚珍>>

作者简介

作者：(美国)盖尔·梅斯 译者：高间

<<美欧佳肴聚珍>>

书籍目录

第一章 美欧烹调常用主料 第一节 牛肉 一、各类牛肉在牛体上的分布 二、市售的牛肉品种 三、牛肉的最适烹调温度和烧烤温度 四、乳牛肉 第二节 羊肉 第三节 猪肉 一、各类猪肉在猪体上分布 二、各类猪肉的特点及用途 第四节 禽类 一、鸡 二、火鸡 三、鸭和鹅 第五节 海鲜类 一、鱼 二、虾 三、龙虾 四、蟹 五、贝壳类 第六节 蔬菜类 第七节 通心粉类 一、通心粉的类型 二、通心粉的烹煮和食用方法 第二章 美欧烹调常用配料 第一节 奶类 一、牛奶 二、奶乳 三、酸奶乳 四、奶油牛奶 五、奶酪 (一) 奶酪的分类 (二) 市售的奶酪品种 六、酸奶 第二节 油脂类 第三节 调味剂 第四节 香料类 第五节 坚果类 第六节 稠化剂 第七节 发剂 第八节 其他 第三章 美欧烹调常用厨具 第四章 美欧习用的烹调方法 第五章 美欧菜谱聚珍 附录一：华氏度换算为摄氏度 附录二：茶匙、汤匙容量与毫升换算 附录三：杯容量与升换算 附录四：美欧容量单位与国际单位换算 附录五：美欧重量单位与国际单位换算

<<美欧佳肴聚珍>>

章节摘录

插图

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>