

<<10分钟做经典西餐>>

图书基本信息

书名：<<10分钟做经典西餐>>

13位ISBN编号：9787515801650

10位ISBN编号：7515801654

出版时间：2012-6

出版时间：中华工商联合出版社

作者：魏永建，周学武 主编

页数：100

字数：100000

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>

## <<10分钟做经典西餐>>

### 内容概要

精选地道经典西餐菜品制作详解  
600幅彩图制作全程关键步骤实景再现  
后附特色食材选购指南及替代选择

## <<10分钟做经典西餐>>

### 书籍目录

#### Pant1 经典西餐入门篇

- 西餐的特点
- 西餐进餐礼仪
- 用餐礼仪
- 西餐中酒的种类

#### Pant 2 经典西餐一学就会

- 清爽法拉
  - 金针菇卷沙拉
  - 烤时蔬沙拉
  - 薄荷蔬菜沙拉
  - 时蔬沙拉
  - 大虾沙拉
  - 凤尾鱼蔬菜沙拉
  - 彩椒鱿鱼沙拉
  - 奇异果虾仁沙拉
  - 黄瓜海鲜沙拉
  - 小香肠沙拉
  - 意式青口贝沙拉
  - 猪肉生菜沙拉
  - 鸡肉荷兰豆辣味沙拉
  - 奥尔良烤鸡胸沙拉
  - 菠萝船沙拉
  - 网纹瓜沙拉
  - 烤蘑菇牛肉沙拉
  - 明虾沙拉
  - 海螺沙拉
- 可口浓汤
  - 螃蟹浓汤
  - 奶油栗子汤配烤鸡肉
  - 奶油玉米笋汤
  - 大葱贝壳汤配奶酪面包
  - 青豆蔬菜汤
- 美味主菜
  - 香草酿蟹壳
  - 炸牛排配香醋汁
  - 谷饲牛柳
  - 谷饲羊排配烤蔬菜
  - 西冷牛排配红酒汁
  - 扒牛肉配玉米笋和烤番茄
  - 羊排配奶油蘑菇树莓汁
  - 烩羊膝骨配红酒汁
  - 烤鸭胸配扒水果
  - 煎牛肉配紫薯
  - 牛排配烤玉米
  - 黑椒鱼柳配香葱汁

<<10分钟做经典西餐>>

羊膝骨配树莓汁烤土豆

谷饲牛柳配黑椒汁

羊膝骨配烤时蔬

牛仔骨配树莓汁

意大利面

蔬菜火腿意大利面

水果意大利凉面

奶油口蘑面

奶油培根意大利面

意大利鳕鱼面

浓香披萨

彩色甜椒披萨

蛤蜊杂菌披萨

羊肉披萨

三文鱼蘑菇披萨

紫甘蓝披萨

果盘甜品

菠萝杨桃苹果果盘

菠萝金橘奇异果果盘

香蕉网纹瓜火龙果香橙果盘

哈密瓜菠萝红提果盘

哈密瓜番茄提子果盘

哈密瓜苹果香橙果盘

菠萝雪梨火龙果果盘

木瓜奇异果提子果盘

苹果哈密瓜番茄果盘

网纹瓜葡萄柚杨桃果盘

附录：特色食材选购指南

## &lt;&lt;10分钟做经典西餐&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：西餐的特点“西餐”是我国对欧美地区菜肴的统称。

如粗略地划分，西餐大致可以分为两类：一是以英、法、德、意等国为代表的“西欧式”，又称“欧式”，其特点是选料精纯、口味清淡，以款式多样、制作精细而著称；二是以前苏联为代表的“东欧式”，也称“俄式”，其特点是味道浓、油重，以咸、酸、甜、辣皆具而著称。

此外，还有在英国菜基础上发展起来的“美式”。

如进一步细分，则还可为英国菜、法国菜、俄国菜、美国菜、意大利菜、德国菜等。

各国菜系自成风味，各有所长，其中尤以法国菜最为突出。

从总体上看，西餐具有以下几个显著的特点：首先，西餐极重视各类营养成分的搭配组合，在选择原料或加工烹调时，充分考虑人体对各种营养（糖类、脂肪、蛋白质、维生素）和热量的需求。

其次，选料精细，用料广泛。

如美国菜常用水果制作菜肴或餐点，味道咸中带甜；意大利菜则会将各类面食制作成菜肴，各种面片、面条、面花都能制成美味的席上佳肴；而法国菜的选料更为广泛，诸如蜗牛、洋百合、椰树心等均可入菜。

第三，讲究调味，注重色泽。

西餐烹调的调味品大多不同于中餐，如酸奶油、月桂叶、柠檬等都是常用的调味品。

法国菜还注重用酒调味，在烹调时普遍用酒，不同菜肴会选择不同的酒当调料；德国菜则多以啤酒调味，在色泽的搭配上则讲究对比，因而色泽鲜艳，能刺激食欲。

最后，工艺严谨，器皿讲究。

西餐的烹调方法很多，常用的有煎、烩、烤、焖等十几种，而且十分注重工艺流程，工序非常严谨，讲究科学化、程序化。

烹调的炊具与餐具均有不同于中餐的特点。

特别是餐具，除瓷制品外，水晶、玻璃及各类金属制品占了很大比重。

西餐进餐礼仪 吃西餐时必须注意餐桌上餐具的排列和摆放位置，不可随意乱取乱拿。

在正规宴会上，每一道食物、菜肴即配一套相应的餐具（刀、叉、匙），并以上菜的先后顺序由外向内排列。

进餐时，应先取左右两侧最外边的一套刀叉。

每吃完一道菜，将刀叉合拢并排置于碟中，表示此道菜已用完，服务员便会主动上前撤去这套餐具。

如尚未用完或暂时停顿，应将刀叉呈八字形左右分架或交叉摆在餐碟上，刀刃向内，意思是告诉服务员，我还没吃完，请不要把餐具拿走。

## <<10分钟做经典西餐>>

### 编辑推荐

《10分钟做经典西餐》专为中国家庭定制，将经典西餐料理全图解呈现，超详细制作过程一学就会。

<<10分钟做经典西餐>>

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>