

<<从0开始做浪漫西餐>>

图书基本信息

书名：<<从0开始做浪漫西餐>>

13位ISBN编号：9787515801681

10位ISBN编号：7515801689

出版时间：2012-6

出版时间：中华工商联合出版社

作者：车韬，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>

<<从0开始做浪漫西餐>>

内容概要

车韬、周学武主编的《从0开始做浪漫西餐》精选地道的浪漫西餐菜品制作详解，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，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。

<<从0开始做浪漫西餐>>

书籍目录

Part 1 西餐礼仪基础课程

- 西餐由来及用具介绍
- 西餐基本礼仪
- 西餐点菜技巧
- 西餐如何点酒

Part 2 浪漫西餐一学就会

- 相识循缘?沙拉
- 鸡蛋番茄沙拉
- 菠菜鸡蛋沙拉
- 香肠沙拉
- 柠檬鸭丁沙拉
- 三文鱼沙拉
- 清翠蔬菜沙拉
- 希腊沙拉
- 鲜虾芦笋沙拉
- 金枪鱼沙拉
- 恺撒沙拉
- 水果沙拉
- 田园沙拉
- 土豆意大利面沙拉
- 意大利海鲜沙拉
- 浓香滋味?汤
- 奶油鸡蓉汤
- 法式洋葱汤
- 芦笋浓汤
- 鸡肉丸子汤
- 奶油虾仁汤
- 奶油南瓜汤
- 葱头汤
- 罗宋汤
- 奶油口蘑汤
- 奶油火腿汤
- 盛宴尽美?主菜
- 奶油菠菜配大虾
- 香煎鳕鱼
- 鹅肝酱煎鲜贝
- 香煎羊排
- 德式猪排
- 薄荷烤蘑菇
- 香煎鲈鱼柳
- 黑胡椒芦笋牛排
- 蒜煎虾
- 柠檬汁香煎三文鱼
- 芝士蒜蓉焗扇贝
- 菠菜芝士焗牡蛎

<<从0开始做浪漫西餐>>

扒牛肉配玉米粒和炒番茄
炸牛排
海鲜卷
焗烤羊排配奶油菠菜
炸芝士鸡柳
烤鸡肉培根卷配胡椒芦笋
西式扒猪排配香葱汁
香煎三文鱼配香草汁
香煎鸭胸肉配水果
蒜味猪排
依然爱恋?主食
海鲜意大利面
香菇牛肉意大利面
肉酱意大利面
茄汁意大利面
薄荷酱意大利面
培根披萨
奶油芦笋意大利面
风情夏威夷披萨
鲜虾蘑菇披萨
柔情之选?甜品
蛋奶布丁
鲜果冰淇淋
芝士蛋糕
巧克力慕斯
附录：特色食材选购指南

<<从0开始做浪漫西餐>>

章节摘录

版权页：插图：西餐由来及用具介绍 西餐这个词是由它特定的地理位置所决定的，是我国和部分东方国家对西方国家菜点的统称。

广义上讲是对西方餐饮文化的统称。

1.西餐用具 刀：右手拿刀，用来切割食物。

请注意不要用刀挑起食物往嘴里送。

叉：左手拿叉，用于往嘴里送食物。

请注意叉起食物往嘴里送的动作要轻，叉起适量食物一次性放入口中。

勺子：勺有多种，小的是用于搅拌咖啡和吃甜点的；比较大的，用于喝汤或盛碎小食物。

西餐一般以刀叉为餐具，以面包为主食。

西餐中的刀、叉、勺各有其用，不能替代或混用。

2.餐具摆放 餐具是根据上菜先后顺序从外到内摆放，有时，在某道菜用过后，会撤掉一部分刀叉。

刀叉摆放的方向和位置都有讲究。

刀叉放在垫盘上呈八字形，刀口朝内、叉尖向下就表示你还要继续用餐；刀叉平行摆放在垫盘上，刀口向外、叉尖向上则表示你已吃饱。

汤勺横放在汤盘内，匙心向上，表示用汤餐具可以撤掉。

西餐基本礼仪 到餐厅前最好先打电话预约，在预约时有几点要特别注意说清楚。

首先要说明人数和时间，其次要表明是否要吸烟区或视野良好的座位，最后如果预约的是特别的日子可以告知宴会的目的和预算。

欧美人十分在意用餐时的装束，去高档的餐厅男士要穿着整洁，女士要穿套装和有跟的鞋子，男士如果穿正装则必须打领带。

如果男女二人同去餐厅，男士应请女士坐在自己的右边，且不可让她坐在人来人往的过道边。

若只有一个靠墙的位置，应请女士就座，男士坐在她的对面。

西餐还有个规矩，即每个人入座或离座，均应从座椅的左侧进出。

用餐前应先将餐巾打开铺在膝上，餐后叠好放在盘子右边，不可放在椅子上，亦不可叠得方方正正而被误认为未用过。

另外，餐巾只可擦嘴不可擦汗。

在欧美，女士入座后，通常会把手提包放在脚边的地板上。

在中国很多人不习惯把手提包放在地板上，这时，也可以把手提包放在背后或座椅旁边。

西餐点菜技巧 吃西餐一定要看菜谱点菜，这是优雅生活方式的一种表现。

正式的全套西餐有7种，但没有必要点全。

前菜、主菜、鱼或肉选择其一，加甜点是最恰当的组合。

点菜并不是由前菜开始点，而是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤，或者在前菜之前点少量开胃酒，也可以点很少量的小点心。

前菜：也称头盘或者开胃品，一般有冷盘和热头盘之分，常见的有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼等。

汤：大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤和冷汤等四类。

副菜：通常是指水产类菜肴与蛋类、面包类和菜肴。

西餐对鱼的吃法很有讲究，要使用专用调味汁。

主菜：肉、禽类菜肴称为主菜，一般配以调味汁。

最有代表性的主菜是牛肉和牛排，禽类菜肴的原料取自鸡、鸭、鹅，其中最多的是鸡。

沙拉：蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉，可以安排在肉类菜肴之后，也可以与肉类菜肴同时上桌。

沙拉一般由生菜、番茄、黄瓜、芦笋等制成。

还有一类沙拉是用鱼、肉、蛋类制作的。

甜品：西餐的甜品通常安排在主菜后食用，可以算做是第六道菜，从真正意义上讲它包括所有主菜后布丁、冰淇淋、奶酪、水果等食物。

咖啡：注意喝咖啡时不要用勺子，直接小口喝。

<<从0开始做浪漫西餐>>

西餐如何点酒 在高级的西餐厅里，通常会有一位精于葡萄酒的侍酒师，你可以告诉他自己挑选的菜色、预算及喜爱的酒类口味，他会迅速地帮你作出最佳选择。

西餐酒是为了和食物搭配，所以正式的晚宴通常会有3~7款酒用于不同菜肴的搭配。

餐前酒可以选用起泡酒或香槟；主菜酒本着红酒配红肉，白酒配白肉的基本原则；甜点酒的甜度一定要超过甜点；餐后酒通常选用度数较高的葡萄酒，例如波特酒、雪利酒、白兰地。

如果你不想费心思在点酒上，那么就点一款香槟，因为香槟被人们称作“百搭酒”。

<<从0开始做浪漫西餐>>

编辑推荐

西餐干净卫生，清新爽口，鲜美嫩滑，荤素搭配，别具一格。

《从0开始做浪漫西餐》为您图解西餐的制作方法，图文并茂，直观精练。

品西餐，也要了西餐的饮食文化。

书中为读者讲解西餐独特的饮食礼仪和饮食习惯，是您了解西餐饮食文化、学做西餐的最佳选择。

<<从0开始做浪漫西餐>>

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>