

<<简单易做的浪漫西餐>>

图书基本信息

书名：<<简单易做的浪漫西餐>>

13位ISBN编号：9787515804491

10位ISBN编号：7515804491

出版时间：美食新时尚 中华工商联合出版社 (2013-05出版)

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>

<<简单易做的浪漫西餐>>

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 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 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 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 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 焗香煎三文鱼配香草汁 香煎鸭胸肉配水果 蒜味猪排 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 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

<<简单易做的浪漫西餐>>

章节摘录

版权页： 插图： 奶油南瓜汤 材料 南瓜500克，洋葱200克。
酱料 黄油30克，奶油100毫升，牛肉汤500毫升，食盐、胡椒粉各适量。
零失败窍门 南瓜中含有丰富的纤维，炖煮后会“跑”到汤里面。
一定要用小火慢慢熬，这样煮出来的汤才会浓厚。

制作 1.南瓜去皮，切威小粒。
2.洋葱洗净去皮，切成小粒。
3.炒锅放入黄油烧热，放入洋葱粒翻炒5分钟。
4.加入南瓜粒、牛肉汤，小火煮20分钟，至南瓜粒软烂。
5.将煮好的南瓜汤倒入搅拌机中，搅打成泥，再倒回锅中。
6.加入食盐、胡椒粉调味，盛入汤盘。
7.用鲜奶油浇在汤上面装饰即可。

葱头汤 材料 洋葱200克。
酱料 大蒜、法香、淡奶油、食盐、黑胡椒碎、橄榄油各适量。

制作 1.洋葱洗净，切丝。
2.大蒜去皮，切威蒜末。
3.锅内注橄榄油烧热，放入蒜末、洋葱丝等炒熟，加入淡奶油煮沸。
4.将煮沸后的汤倒入打碎器中打成浓汤后倒入锅中。
5.加食盐、黑胡椒碎调味。
6.将煮好的汤装盘，撒上法香碎即可。

<<简单易做的浪漫西餐>>

编辑推荐

《简单易做的浪漫西餐》带你走进西餐的世界，这里有精选浪漫西餐地道菜品制作详解，附特色食材选购指南及替代选择。

西餐总是与“优雅”一词紧密结合的，在音乐流淌的西餐厅里，用刀切着美味的牛排，轻啜流光溢彩的葡萄酒……

<<简单易做的浪漫西餐>>

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>