

<<西餐点餐-我是西餐高手>>

图书基本信息

书名：<<西餐点餐-我是西餐高手>>

13位ISBN编号：9787534422157

10位ISBN编号：7534422159

出版时间：2007-2

出版时间：江苏美术

作者：本社

页数：222

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>

<<西餐点餐-我是西餐高手>>

内容概要

许多人进入西餐厅后都会有种种烦恼，面对着各种菜单无所适从，如何点西餐？

该点哪些西餐？

不同的西式菜肴有什么区别？

不用担心，《我是西餐高手》为你解决这一难题！

本书翔实介绍各国西餐类别、西餐品种、西餐组成、点餐顺序、点餐技巧等，一书在手，随心所欲点西餐，让你不再露怯，做一名餐桌上的点餐高手！

时尚人士必备读本，西餐礼仪完美奉献，各种场合应对自如，西餐美食尽享其味，手把手教你吃西餐，让你胸有成竹进入西餐厅，想怎么吃，就怎么吃，品尝西式美味，增添生活趣味，彰显生活品味，西餐“三味”，尽在其中！

<<西餐点餐-我是西餐高手>>

书籍目录

PART 1：认识西餐之旅 精致：西餐的原料法则 内外兼修：西餐中的营养之道PART 2：放恣味蕾的西餐地图 法式大餐：为艺术而食 意式大餐：地中海的浪漫世界 俄式大餐：寒冷中的温暖醇厚 西班牙菜：斗牛士的开胃菜 英式西餐：绅士风度的体验 德式菜肴：谨严的西餐哲学 印度菜肴：辛辣之都的芳香 各国西餐选择贴士PART 3：百变西餐点出真性情 初识菜单入门径 恋上你的胃：认识头盘 流动的美味：认识餐前汤 海鲜大餐的享受：认识副菜 不仅仅是牛排：认识主菜 西餐中的小菜园：认识菜肴 带你入进“黑森林”：认识甜品 茶缘咖啡姻：认识咖啡、菜 瓶中天地酒世界：认识酒类PART 4：魔幻西餐小厨房 头盘DIY：冷热头盘的制度 汤的DIY：浓汤的滋味 副菜DIY：海鲜魔法大餐 主菜DIY：香溢厨房的美味 菜肴DIY：简便菜肴趣味多 甜品DIY：提拉米苏带我走

<<西餐点餐-我是西餐高手>>

章节摘录

插图：

<<西餐点餐-我是西餐高手>>

编辑推荐

《西餐点餐:我是西餐高手》名人推荐：在国际化的今天，西餐不仅仅是美食，更是国际交际圈、涉外交流群体、大都市时尚人士需要掌握的基本礼仪。

西餐的礼仪、西餐的优雅、西餐的氛围让越来越多的人爱上西餐。

享受西餐，从学习西餐礼仪、西餐点餐开始！

北京西餐业协会常务会长 杜雷愿西餐礼仪让淑女更显优雅，让男士更加绅士；学会优雅吃西餐，学会优雅地生活。

国际著名影星 刘嘉玲男人应该学会如何做一名绅士。

绅士的礼节从吃西餐这件小事开始培养。

西餐文化和礼仪中，有很多都在要求人们做绅士淑女,如何优雅的进餐、如何优雅的谈吐，许多必备的素养，在认识、了解、掌握西餐礼仪的过程中，都能得到弥补。

亚洲时尚先生、西餐文化交流大使 胡兵常常遇到不懂西餐礼仪、不懂西餐美食的朋友，我告诉他们，懂得西餐，就是懂得生活，掌握礼仪，就是对他人的尊重，彬彬有礼，才是时尚的优雅法则。

中国著名国家级造型师、著名时尚人士 李东田

<<西餐点餐-我是西餐高手>>

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>