

<<法式西餐制作大全>>

图书基本信息

书名：<<法式西餐制作大全>>

13位ISBN编号：9787538175172

10位ISBN编号：7538175172

出版时间：2012-9

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：川上文代

页数：223

字数：110000

译者：马金娥

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>

<<法式西餐制作大全>>

内容概要

《法式西餐制作大全》介绍了65款经典的法国菜，以清晰的文字说明和步骤照片将制作方法简单易懂地展现给读者。

让第一次尝试制作法餐的您也能够轻松完成！

专栏中还特别介绍了法国的饮食文化、法餐需要用到的材料与工具以及制作过程中的难点。

<<法式西餐制作大全>>

作者简介

川上文代 (FUMIYO

KAWAKAMI)：她从幼年时代就对料理有着浓厚的兴趣，并于初中三年级至高中三年级的四年时间里，在池田幸惠料理教室学习料理制作。

从大阪阿倍野調理師専門学校毕业以后，曾任该校职员十二年。

在这段期间，她致力于調理師専門学校的大阪分校、法国里昂(法Lyon)分校、TSUJI GROUP

SCHOOL国立分校的专业料理人的培训工作。

后来，她成为法国里昂分校的第一位女讲师，并曾在法国三星级餐厅乔治·布朗参与过研修。

自1996年起，她成为DELICE

DE

CUILLERES川上文代料理教室的负责人。

除此之外，还担任調理師専門学校的外聘讲师，并在日本各地作演讲，在杂志、报纸上都非常的活跃。

另外，她还不遗余力地开发食品，创造食谱。

主要著作有《调味料百科实用手册》（青春出版社）等。

<<法式西餐制作大全>>

书籍目录

第1章

法式西餐的基础知识

拥有多种面貌的法式西餐

法式西餐的基础汤汁

法式西餐的基本沙司烹饪法

简单方便的配菜做法

第2章

前菜

法式西餐的历史（~18世纪）

法式扇贝蔬菜冻

法式蘑菇冻

制作法式西餐的技巧和重点

基本的汤汁--小牛汁

尼斯风味沙拉

制作法式西餐的技巧和重点

充分了解沙拉中必不可少的带叶蔬菜

番茄浓汁西班牙红椒慕斯

生牡蛎冻配酸奶油沙司

制作法式西餐的技巧和重点

让海鲜更美味！

处理海鲜类的方法

鸡肝慕斯

制作法式西餐的技巧和重点

勃艮第、罗讷-阿尔卑斯地区的特色

甜菜胡萝卜块根芹沙拉

制作法式西餐的技巧和重点

法国葡萄酒

巴斯克风味炒鸡蛋

制作法式西餐的技巧和重点

法国西南部的特色

可丽饼

制作法式西餐的技巧和重点

布列塔尼地区的特色

法式菠菜海鲜咸派

制作法式西餐的技巧和重点

制作沙司和调浓度时经常用到的乳酪面粉糊

烙番茄塞肉

制作法式西餐的技巧和重点

非常好用的大蒜橄榄油的的做法

第3章

主菜中的肉类菜肴

法式西餐的历史（18世纪~20世纪前半叶）

橙子沙司鸭腿肉搭配多菲内风味奶油

土豆

制作法式西餐的技巧和重点

<<法式西餐制作大全>>

TPO (亚太城市旅游振兴机构) 建议的餐厅

选择方法

奶油浓鸡汁鸡肉卷

法式西餐用语食材篇

法式泡菜炖熏肉肠

制作法式西餐的技巧和重点

赋予食物各种香味的主要配角

奥热河谷风味炖肉

制作法式西餐的技巧和重点

制作法式西餐的技巧和重点

皮卡第、香槟地区的特色

豌豆烤鸡

制作法式西餐的技巧和重点

制作法式西餐的技巧和重点

法式西餐中特有的材料--羊羔肉

古斯古斯炖羊羔肉

制作法式西餐的技巧和重点

魔王风味烤鸡

制作法式西餐的技巧和重点

处理整鸡的正确方法

第4章

主菜中的鱼类菜肴

法式西餐的历史 (20世纪后半叶 ~ 21世纪)

西班牙红椒沙司烤鱼

制作法式西餐的技巧和重点

混合黄油

赛特风味炖墨鱼

制作法式西餐的技巧和重点

了解烹饪前的预备工作和最后阶段的收尾工作

肖龙沙司派包鲑鱼

制作法式西餐的技巧和重点

派皮和水油酥面团的多种用途

迪戈兰尔比目鱼

制作法式西餐的技巧和重点

法式西餐中有哪些野味

韭葱沙司香烤白身鱼

制作法式西餐的技巧和重点

黄油的形态变化与澄清黄油的制作方法

海藻蒸扇贝

制作法式西餐的技巧和重点

充分体现鱼的精华滋味的鱼高汤

普罗旺斯风味煎金枪鱼

美式沙司龙虾

制作法式西餐的技巧和重点

餐后的乐趣!

法式甜点

马赛鱼汤

<<法式西餐制作大全>>

制作法式西餐的技巧和重点

普罗旺斯-阿尔卑斯-蓝色海岸大区的特色

第5章

汤

洛林风味菜肉浓汤

牛肉清汤炖鸡肉丸

果冻状牛肉清汤搭配维希风味

奶油土豆汤

花椰菜水芹蔬菜浓汤

法式西餐用语集

<<法式西餐制作大全>>

章节摘录

版权页： 插图： 01 在蛋糕托里面涂上常温下的黄油，涂好后放到冰箱冷藏。

黄油凝固后再涂上一层黄油，并刷上一层薄力粉。

02 把洗净的菠菜放入沸水（加入1%的盐）中焯一下。

控干水分后将菠菜切丁（大）。

03 红葱头去皮后切丁。

04 把面粉涂在牡蛎身上以除去牡蛎身上的污垢。

将牡蛎用清水洗净后，放在干净的抹布上控水。

05 用擦丝器把格鲁耶尔奶酪擦成细丝。

06 制作味美思酒沙司。

在锅中放入03中的红葱头、味美思酒和鱼高汤，并加热。

07 沸腾后改成小火加热并将04中的牡蛎倒入锅中。

08 牡蛎煮到膨胀后捞出。

将锅里的汤煮到剩下一半为止。

09 将牡蛎切成1cm的小块。

10 将生奶油倒入08的锅中。

放入少许胡椒和盐轻轻搅拌，最后将火关掉。

11 将藏红花放入锅中稍稍煎一下，煎好后用手将其捻细。

<<法式西餐制作大全>>

编辑推荐

<<法式西餐制作大全>>

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>