

<<法式肉类制作高手>>

图书基本信息

书名：<<法式肉类制作高手>>

13位ISBN编号：9787538416862

10位ISBN编号：7538416862

出版时间：2004-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：大阪厨师专科学校

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>

## <<法式肉类制作高手>>

### 内容概要

目前，新出版的菜谱大都采用彩图方式，把制作过程中的关键操作展示给读者。

本书则在展示制作过程方面有许多新突破。

它以全图解的方式展示了牛、羊、猪、家禽、野味、汤类几十种菜肴的制作，包括烤牛臂肉扒配蔬菜、盐腌牛肉蔬菜汤、烤面卷羊脊肉配马德拉汁、红葡萄酒煨牛尾、薄饼夹鸽胸肉、兔背肉卷龙虾风味、清炖牛仔肉汤等。

本书在编写之前，首先把制作者以讲课的方式逐一讲解菜肴制作的全过程拍制成录影带，然后根据它编制

## <<法式肉类制作高手>>

### 书籍目录

出版说明

序文

前言

彩图说明

法国菜 肉类的制法

（牛、牛仔）

烤牛臀肉扒 配蔬菜

铁板西冷牛扒 配酒商黄油汁

蒜味牛脊肉扒 配炒蘑菇

红葡萄酒煨牛腹肉 配黄油拌面条

盐腌牛肉蔬菜汤

煎牛仔肉片 普罗旺斯风味

牛仔脊肉扒（木亡）果风味

蒸牛仔腿肉 配淡水大头虾和?蟠?

（羊仔）

<<法式肉类制作高手>>

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>