

<<西菜集萃>>

图书基本信息

书名：<<西菜集萃>>

13位ISBN编号：9787542834843

10位ISBN编号：7542834843

出版时间：2004-4

出版时间：第1版 (2004年4月1日)

作者：赖声强

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>

<<西菜集萃>>

作者简介

赖声强，曾在上海静安宾馆学习中菜烹饪，后进入上海第一家五星级酒店，为第一批中方厨师长之一，先后在意大利餐厅、宴会厅、咖啡厅的厨房任职。后又赴德国工作、学习了三年多，与意大利、瑞士、德国等国家的厨师们切磋技艺、交流经验。现任上海光大会展中心国际大酒店行政副总厨兼西餐厨师长。

<<西菜集萃>>

书籍目录

西餐常用烹饪技巧 西餐制作常用的调味料 西餐冷菜的基本汁水 西餐热菜的基本汁水 精粹西菜120例 1 海鲜拼盆 2 生渍珍雕鱼片 3 蔬菜酿海鲜 4 轻煎大明虾 5 鸡胸包榛子明虾 6 烤鸽腿配蓝莓汁 7 煎小牛肉配雪梨酒汁 8 鹅肝烤羊排 9 煎烤兔排配波特酒汁 10 猪柳卷鳕鱼鹅肝 11 龙虾芒果 12 兔肉批配羊肚菌 13 小龙虾色拉 14 鹤鹑清汤 15 生蚝周打汤 16 鸡肉丸配明虾 17 三文鱼银鳕鱼配柠檬黄油汁 18 鸭胸野菌汁 19 意大利烩牛膝 20 威灵顿牛柳 21 小龙虾配红皮小土豆色拉 22 特制番茄摩苏里拉芝士色拉 23 红甜椒茄子汤 24 藏红花椰奶青口汤 25 海鲜配蔬菜 26 烩鲜蛤配白酒汁 27 香煎鳎鱼配芒果牛油果酱 28 意大利面配咖喱虾酱 29 烤羊腩利和中东小米 30 煎牛排配黑菌汁 31 生三文鱼和鳎鱼片 32 米酒浸扇贝配五香牛油果 33 意大利美味拼盆 34 轻煎胡椒金枪鱼 35 藏红花风味海鲜汤 36 煎明虾配豆豉汁 37 鲂鱼柳包米纸 38 炖羊腿配蔬菜 39 小牛排配茄子、土豆和羊肚菌汁 40 奖章小牛肉配各式蘑菇.....名厨榜

<<西菜集萃>>

章节摘录

书摘1. 煎Panfry煎时温度一般控制在130 ~ 180 , 最高不应超过200 。
一般薄的原料可以在煎盘内煎熟, 厚的原料需将两面用旺火煎上色后放入烤箱内烤熟, 而留在煎盘内的原料调味浓缩后可以做菜的汁水。

提示: 煎时不要让原料的表面破损, 以免原料中水分流失。

2. 扒Grill扒时温度应控制在160 ~ 220 。

较薄的原料可以在扒炉上用高温一次扒到所需的成熟度, 而较厚的原料可先用旺火上色, 然后再用较低温度慢慢扒制成熟。

提示: 在扒制过程中, 原料的两面需用高温上色, 使得纹路清晰、美观。

3. 烤Roast通常烤箱温度保持在110 ~ 280 。

在烤时, 常根据原料的大小、形状及外观要求, 先将其上色, 然后用锡纸封盖, 再置入烤箱; 或在原料上涂上油后直接放入烤箱, 将原料烤熟。

提示: 用肉针插入原料中心, 如流出的是白色肉汁, 说明原料已熟。

如流出的是血水, 说明原料未熟。

如无汁水流出, 则说明原料烤制已过头。

<<西菜集萃>>

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>