

<<大众西餐>>

图书基本信息

书名：<<大众西餐>>

13位ISBN编号：9787800223846

10位ISBN编号：7800223841

出版时间：1991-10

出版时间：金盾出版社

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>

<<大众西餐>>

内容概要

内容提要

本书对当今世界主要西餐的风味特点、原料加工、烹调技艺、怎样食用西餐、宴会的准备和礼仪，以及西餐在我国的发展历史等作了具体介绍。

所列9类180种西餐菜点制作实例，汇集了各式西餐的精华，品种丰富，风味各异，原料普通，易学易做。

附录中还介绍了鸡尾酒和混合饮料的调制方法。

这是一本关于西餐制作的极具知识性、实用性的工具书，既适合一般家庭尝试制作，也可供有关饮食服务行业人员、教学单位参考。

<<大众西餐>>

书籍目录

目录

前言

西餐ABC

一、西餐在中国

二、西餐一瞥

三、怎样吃西餐

四、宴会种种

五、有关烹调原料的鉴别和保管

六、西餐原料的初加工

七、刀与刀工

八、火候与烹饪

西餐制作实例

一、餐前菜

虾仁杯

海鲜杯

蟹肉杯

烙蛤蜊

烙蜗牛

百拉仁龙虾色拉

法式鸡生菜

华尔道夫色拉

丁香火腿

鹅肝全力

司刀芬青椒

轧浪丁鸡全力

蛎螯杯

奶油冷火腿

鳎鱼全力

冷鳎鱼鞣鞣沙司

龙虾色拉

青椒金枪鱼色拉

金枪鱼色拉

番茄冷火鸡

束法罗鸡

法式猪头冻

二、汤类

牛肉汤

牛茶

鸡茶

鲍鱼清汤

洋葱汤

牛尾汤

甲鱼清汤

意式番茄汤

马赛鱼汤

<<大众西餐>>

奶油虾仁汤
乡下浓汤
罗宋汤
三色清汤
鱼圆清汤
荷兰蛋黄汤
法国牛肉蔬菜汤
咖喱鸡丁汤
青豆泥汤
意大利蔬菜汤
奶油鸡丝汤
奶油菠菜汤
三、蛋类
清煎蛋
火腿煎蛋
茶肠煎蛋
火腿蛋卷
奶酪蛋卷
流糊蛋
酥盒卧鸡蛋
四、水产类
酸黄瓜丝煎鱼
可尔培炸鳕鱼
铁排黄鱼
炸鱼鞣鞣沙司
煎鱼蛤蜊沙司
飞达司炸鱼
奶酪烙鱼
美式红烩明虾
烙鲜贝
鳕鱼东方沙司
肺利鳕鱼西洋沙司
鱼沙勿来
煎米鱼酸豆沙司
蔬菜末煎鱼
煎汤内舵鱼
煎板鱼杏仁沙司
煎海鲜串
奶油鲍鱼烤明虾
烤酥面鱼
洋葱卷筒鱼
芦笋卷筒鱼
诺曼地鱼
煮鱼衣里纳尔
五、猪肉类
炸猪排
芥末猪排

<<大众西餐>>

烧猪腿苹果沙司
双合利猪排
蛋煎双合利猪排蘑菇沙司
烙猪肉夹火腿
烩猪肉红肠
酸菜焖猪肉
铁排猪排苹果林轧
铁排猪排罗办沙司
炸猪排必更沙司
酸菜蒸扑郎姆香肠
红烩猪排
蛋煎猪排
巧物罗猪排
煎橘子猪排
蔬菜煎猪排
煎夹心猪排
炸猪排
炸奶酪火腿夹猪排
白豆烩猪肉块
素菜红烩猪肉
六、牛羊肉类
黑椒牛排
汉堡牛排
肺利牛排利取里寒
奶酪小牛肉
蔬菜小牛肉
烙明治羊肉
煮鲜牛胸勿来门达
牛排腰子攀
焖牛舌北罗内士
焖牛舌必更沙司
洋葱牛排
芥末小牛肉
芥末牛排
白烩牛仔加定年
肺利厚牛排
明治牛肉面
红烩牛尾
煎大蒜薄牛排
煎牛排荷兰沙司
小牛肉蔬菜卷
煎牛脑
红酒烩牛肚
蔬菜烩牛肉
啤酒焖牛肉
英式烩羊肉

<<大众西餐>>

烤羊肉串

英法式烤羊腿

七、禽类

烤鸡

焖鸡

铁排鸡

出骨奶油鸡

出骨红烩鸡

阿拉根鸡

鸡桂仔公主式

麦西尼鸡

开瑟罗鸡

领事公馆鸡

炒鸡司带利

新加坡咖喱鸡

西洋烩鸡

巴塔否鸡

鸡肉火腿奶酪卷

黄烩鸡

法式鸡血红酒烩鸡

英式白豆烩鸭

烩鸡酥盒

柑橘鸭

栗子馅烤鹅

栗子馅烤火鸡

铁排乳鸽

八、野味类

山鸡开瑟罗

山鸡索勿罗夫

山鸡开拿铁

雪脱罗丝山鸡

奶油烙山鸡

焖鹌鹑鸟巢

葡萄干焖鹌鹑奶油

沙司

烤橙子鹌鹑

铁排鹌鹑小公爵式

雪利酒焖野兔

串烧兔肉

红酒烩山猫

红酒煎獐排

焖橘子野鸭

烤獐腿肉

红酒煎鹿排

九、甜点心类

南亚杯

冷沙勿来

<<大众西餐>>

巧克力摩斯
火烧冰淇淋
苹果馅饼
百林布丁
冬至布丁
面包布丁
巴黎春色
黑白辉映圣代
好年华圣代
黑彩雀圣代
红粉佳人圣代
太阳花圣代
烤克司得布丁
香草沙勿来
巧克力攀
沙巴溶
果酱杏利蛋
附录：调制鸡尾酒和混合饮料的方法
黄金世界
五彩酒
红粉佳人
四重奏
太空星
嫦娥费斯
青草蜢
菠萝库勒
天使之吻
蓝珊瑚
西部的热情
血玛丽
马颈酒
皇家咖啡
维也纳咖啡
薄荷热红茶

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>