

<<英式西餐>>

图书基本信息

书名：<<英式西餐>>

13位ISBN编号：9787801598653

10位ISBN编号：7801598652

出版时间：2005-4-1

出版时间：建材工业出版社

作者：张慧,杨正国,何维,刘玉东

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>

## <<英式西餐>>

### 内容概要

随着现代社会的飞速发展，尤其是交通、传媒、通信的快捷便利，地球变的越来越小了。东西方文化交流的日益广泛与深入，使得作为西方饮食文化主流的西餐也逐渐深入到普通百姓的生活中。

由于西餐具有用料精细，菜肴香醇、营养搭配合理、烹制工艺简单独特等优点，受到我国大中城市广大消费者特别是年青人的喜爱。

为此我们编写了这套丛书，丛书共分俄式、英式、法式、德式、日式、韩式及阿拉伯风格共八种西餐的制作方法。

丛书以简洁的文字介绍了简单实用的西餐制作方法近800种，每一款菜肴在介绍制作过程的同时还介绍了关键的厨艺经验，使读者能更好领会作者的意图，更好地掌握西餐的制作技巧。

每一款菜肴还配有精美的图片，所用的原材料在市场上都能购买得到，操作方法也简单实用，在餐馆和家庭都可以进行制作。

#### 作者简介

张慧，哈尔滨商业大学旅游烹饪学校教授，中国烹饪大师，1988年参加黑龙江省首届烹饪技术大赛，荣获冷拼第一名；同年5月在北京国际饭店参加第二届全国烹饪技术比赛，荣获两枚铜牌。

1996年亚洲和立季运动会，设计制作“豆豆系列宴席”荣获国家专利，1998年赴台湾参加98台北中华美食展，荣获特展奖。

1999年赴加拿大传授中华饮食文化，被授予加拿大多元文化世界大厨称号。

2003年参加中国烹饪王国游贵州省游式荣获厨艺特技表演奖；同年4月参加中国烹饪王国游，黑龙江首游式，荣获厨艺特技表演奖。

2004年10月参加在重庆举办的第五届中国美食节，荣获厨艺特技表演奖。

<<英式西餐>>

书籍目录

1.奶汁茴香汤2.蕃茄蘑菇汤3.玉豆玉米汤4.胡萝卜汤5.南瓜玉米汤6.菠菜汤7.奶汁火腿汤8.黑椒牛肉卷9.蕃茄土豆牛肉汤10.什锦鸡蛋汤11.鸡蛋牛肉饼12.咖啡牛扒13.奶汁茴香牛扒14.奶汁牛扒15.核桃茴香牛扒16.茄汁菜卷17.奶汁鸡肉饼18.茄汁土豆饼19.奶汁牛肉饼20.酥炸芋头饼21.软煎虾 22.原味葡萄23.红酒葡萄24.红酒梨块25.玉米蔬菜沙拉26.鸡蛋酸黄瓜沙拉27.赤贝蕃茄沙拉28.菌类沙拉29.牛肉沙拉30.鸡肉沙拉31.口蘑大虾沙拉32.苹果大虾沙拉33.海底鲜口蘑沙拉34.水果沙拉35.蔬菜什锦沙拉36.黑椒章鱼须37.芝士烤大虾38.红酒八带鱼39.角瓜大虾串40.口蘑章鱼41.奶汁茴香大虾42.红酒牡蛎43.红汁海蚬子44.茄汁奶油鲜鱿45.茄汁海鲜汤46.煎蛋茄汁大虾47.橙汁茴香大虾48.英式烤虾49.玉米大虾50.奶汁牛肉卷.....

<<英式西餐>>

章节摘录

插图

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>