

<<俄式西餐>>

图书基本信息

书名：<<俄式西餐>>

13位ISBN编号：9787801598677

10位ISBN编号：7801598679

出版时间：2005-4-1

出版时间：中国建材工业出版社

作者：张慧,孙玉瑞,何维,董伟明

页数：94

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>

<<俄式西餐>>

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。

<<俄式西餐>>

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

<<俄式西餐>>

书籍目录

1.奶汁蕃茄汤2.鲜贝橙汁汤3.胡萝卜口蘑汤4.南瓜汤5.菠菜汤6.海鲜茴香汤7.圆葱鲜贝8.红菜汤9.烩蘑菇10.茄汁龙虾11.煎鸡肉饼12.奶油口蘑海螺13.酥炸鸡腿14.鸭肉沙拉15.茄汁鲜鱿16.小牛肉饼17.煎猪肉饼18.煎土豆饼19.炸鹿肉20.奶油乌鱼仔21.炸苹果圈22.红酒葡萄23.红酒鲜桃24.煎香蕉25.鲜鱿沙拉26.海鲜沙拉27.西米旦牛肉28.海底鲜沙拉29.象拔蚌水果沙拉30.牛肉沙拉31.马乃司大虾32.鲜鱿鱼鸡蛋沙拉33.蔬菜沙拉34.鸡蛋象拔蚌沙拉35.酸黄瓜鱿鱼沙拉36.炸虾排37.奶酪烤虾38.罐焖虾39.红酒菜卷40.什锦虾卷41.奶汁牡蛎42.烤大虾43.奶汁怀鱼仔44.奶汁烤蛤蜊45.黄油鸡卷46.核桃松仁扇贝47.煎鸡茸虾排48.生菜大虾49.串烧雉鸡50.串烧牛里脊.....

<<俄式西餐>>

章节摘录

插图：

<<俄式西餐>>

编辑推荐

《俄式西餐》由中国建材工业出版社出版。

<<俄式西餐>>

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>