

<<大厨私房西式菜肴·沙司配方>>

图书基本信息

书名：<<大厨私房西式菜肴·沙司配方>>

13位ISBN编号：9787806466933

10位ISBN编号：7806466932

出版时间：2005-2

出版时间：上海文化

作者：朱一帆 编

页数：88

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>

## <<大厨私房西式菜肴·沙司配方>>

### 内容概要

本书具有三大特点：首先是西菜风格多样。

作者曾赴瑞士、奥地利、德国、法国等欧洲国家培训实习，熟悉各国西餐风格。

本书介绍开胃菜、汤、主菜及甜品等全套的西餐类别，并分别介绍不同国家的西餐风格和风味。

其次是内容专业规范。

作者将欧洲各国的西餐烹饪知识同自己八年实践经验融会贯通，以严谨治学的态度撰写此书，力求内容专业规范，为学者提供专业化的西餐烹饪技术。

第三是注重沙司配方。

沙司是西餐的灵魂。

本书介绍的西餐都配有对应的沙司配方，便于学者更好地把握西餐烹饪要领和方法。

## <<大厨私房西式菜肴·沙司配方>>

### 作者简介

朱一帆，现任中国烹饪协会西餐专业委员会委员、上海市烹饪协会理事、上海市烹饪协会西餐专业委员会办公室副主任的朱一帆先生，将欧洲各国的西餐烹饪知识同自己多年的实践经验融会贯通，以严谨治学的态度编著此书，为西餐厨师提供全面的系统的西餐烹饪专业技法。

<<大厨私房西式菜肴·沙司配方>>

书籍目录

开胃菜和色拉类 北欧式腌三文鱼配芥末蜂蜜汁 意式薄牛肉片配色拉 虾杜杯 小点心拼盘 经典恺撒色拉 意大利通心粉色拉 泰式海鲜米粉色拉 田园蔬菜色拉配法式油醋汁 德式土豆色拉 生吃鲜蚝 地中海小米色拉 地中海鸡豆酱 “美食家”色拉配意大利黑醋汁 意大利奶酪番茄色拉 法式尼斯色拉 意大利火腿配蜜瓜 德式肉肠色拉 扒西葫芦配金枪鱼酱汤类 西班牙番茄冷汤 牛清汤 奶油蘑菇汤 意大利蔬菜汤 法式洋葱汤 传统文蛤周打汤 奶油西兰花汤 农夫汤 奶油土豆冷汤主菜畜肉类 奶油蘑菇烩鸡胸片 法式红酒鸡 煎羊排配迷迭香沙司 俄罗斯烩牛肉 维也纳煎小牛排 瑞士炒小牛肉 西班牙烤鸡腿配炸土豆丝 烤鸭胸配红卷心菜和芥末沙司 法式黑胡椒牛排 扒猪肉串配烧烤沙司 香煎猪柳配虾仁黄油沙司 烤鸭胸配橙汁沙司 美式烤猪肋排 法国烤羊架 德式烤鸡主菜海鲜类.....面食类三明治类蔬菜类土豆类甜品类

<<大厨私房西式菜肴·沙司配方>>

章节摘录

插图

<<大厨私房西式菜肴·沙司配方>>

媒体关注与评论

书评私房秘诀简单易懂，但不说您永远不知道！  
88道西菜菜肴烹制秘籍及沙司配方大公开！

<<大厨私房西式菜肴·沙司配方>>

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>