

# 《掌握法国菜的烹饪艺术》

图书基本信息

# 《掌握法国菜的烹饪艺术》

## 内容概要

《掌握法国菜的烹饪艺术》作为一本经典的法国菜烹饪百科全书，细腻且全面，从各种汤底酱汁，到传统风味、地方菜色都有，涵盖度既深且广。这本书的主要目的是教读者做菜，使读者明白烹饪的基础技巧，\*终能摆脱对菜谱的依赖。书中将食品进行了相应的分类，而每个类别里面的菜谱又隶属于同一种烹饪技术。教你如何摆脱对各种工业调料包的依赖，用传统做法，烹制绝佳的法式料理。

# 《掌握法国菜的烹饪艺术》

作者简介

# 《掌握法国菜的烹饪艺术》

## 书籍目录

### 目录

contents

厨房设施 1

重要概念 7

食材 10

用量标准 15

温度：华氏和摄氏 19

刀工：切/切片/切丁和剁碎 21

酒类 23

第一章 汤 28

第二章 酱汁 42

白汁 43 / 褐色酱汁 52 / 番茄酱 60

荷兰酱系列 62 / 蛋黄酱系列 68

油醋汁 75 / 热黄油酱汁 77 / 冷黄油酱汁 80

其他酱汁 84 / 高汤和肉冻 85

第三章 蛋类 94

第四章 前菜和小食 109

挞皮 109 / 法式蛋挞 113 / 奶油烤菜 119 / 舒芙蕾 122 / 泡芙 136

汤团 140 / 肉丸子 143 / 薄煎饼——法式煎薄饼 148 / 鸡尾酒开胃菜 152

第五章 鱼类 162

白葡萄酒汁烧鱼柳 163 / 两份普罗旺斯食谱 170 / 两道著名的龙虾菜 172

贻贝 176 / 鱼类菜谱集锦 181

第六章 禽类 183 鸡 183 / 鸭 211 / 鹅 219

第七章 肉类 224

牛肉 224 / 羔羊与绵羊 255 / 牛仔肉 274 / 猪肉 294

什锦焖肉 313 / 煎牛肝 317

牛胸腺和脑花 320 / 牛仔腰和羊羔腰 327

第八章 蔬菜 331

绿色蔬菜 332 / 胡萝卜、洋葱和芜菁 375 / 焖蔬菜 386 / 黄瓜 395 / 茄子 397

番茄 400 / 蘑菇 402 / 板栗 409 / 土豆 411 / 米 418

第九章 冷餐 425

冷食蔬菜 425 / 杂菜沙拉 429 / 肉冻 431 / 慕斯 441

冻肉卷 446 / 冷盘菜谱集 453

第十章 甜品和蛋糕 456

基础技巧和知识 456 / 甜酱和馅料 462 / 奶油羹、慕斯和倒模甜点 467 / 甜舒芙蕾 483

水果甜点 492 / 蛋挞和各种挞 499 / 可丽饼（法式薄饼） 512

水果派 517 / 朗姆（兰姆）糕和萨伐仑松饼 520 / 手指饼 526 / 五款法国蛋糕 527

三种奶油霜 537 / 巧克力奶油霜 540

出版故事 527

# 《掌握法国菜的烹饪艺术》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)