

《西餐大师》

图书基本信息

书名：《西餐大师》

13位ISBN编号：9787534961236

10位ISBN编号：7534961238

出版时间：2013-6

出版社：河南科学技术出版社

作者：许宏裕,赖晓梅

页数：207

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《西餐大师》

前言

用诚心、爱心、热心，烹饪好料理这本书是我30年厨房实际工作经验、心得的展现，并融合了在高雄餐旅大学、环球科技大学、大同技术学院和中山工商等大专院校的教学经验。西餐烹调领域涵盖非常广泛，因此学习西餐烹调，不但需要用诚心去学习厨艺技术，认识食材及其运用方式，更需要了解当地的饮食文化背景，方可掌握食材的特性与烹调技巧，便于创制与研发更好的菜肴。在提高厨艺方面，我一直抱持着热心的态度，并真诚地跟随厨艺界优秀的同行们学习，协助学生们参加国内外烹饪大赛，在教与学的过程中彼此激励成长，以厨艺广结善缘。如果您是一位厨房工作者，就应期许自己是一位烹调艺术家，用爱心去创作每一道佳肴，呈现给每位贵宾。若能勇于尝试并保持诚心、爱心、热心的态度，新手也能烹饪出好料理。本书得以出版要感谢厨艺界长辈们的提携、栽培和指导，特别是全球餐饮发展股份有限公司岳家青执行董事长的爱护，以及环球科技大学观光与餐饮旅馆系丁一伦主任的鼓励，并深深感谢亲友家人和学生们的关心。拙著如有疏漏之处，望各位读者不吝指正，使我有更多学习和成长的机会。大胆提问，积累厨艺实力在高中求学阶段，我主修的是广告设计科，与现今所学的餐饮并无相关性，毕业后就在餐饮业打工。一开始接触到这个行业，是以学徒的身份磨练自己的基本功，当时西点厨房中只有我一个女学徒。其实女孩子进这行一点都不吃香，当时并没有任何餐饮学校，并且老师傅的食谱是凭记忆口传，学徒得靠强记才能学到技术，所以，只要是师傅不去的研习活动，我都抢着去。20多年来，我参加了上千场讲座，多次到国外进行短期进修。让自己进步最快的方法，就是“大胆提问”，不断练习与学习。因为只有这样，才能加强记忆，吸取别人积累下来的经验，转换为自己的资源。在此要感谢餐饮业中愿意传授厨艺的师傅们，也是因为有了他们无私的奉献，才能让台湾的餐饮业发光发热。

《西餐大师》

内容概要

《西餐大师:新手也能变大厨》是台湾两位西餐大师联袂打造的西餐烹饪厨艺宝典。内容涵盖西餐文化、西餐常用食材、各种菜式与汤品等的烹饪技法，其中以专门章节介绍了高汤、酱汁、开胃菜、汤品、三明治、沙拉、主菜、甜点等的详细做法，西餐样式，一网打尽。18种必学刀工、12种不可不知的基本烹饪技巧、40种常用调味香料、香草、大厨必用8款基本高汤及13款酱汁制作、8道星级饭店必备主餐、10大最受欢迎的甜点、15道精选食谱，含特色开胃菜、美味汤品及便利的三明治沙拉百余种西餐常用食材知识，肉类、海鲜、乳脂、油脂、蛋类、冷饮、蔬菜、干货等应有尽有。全书全面的食料介绍和烹饪技法讲解，详尽的图解说明，倾力打造西餐厨艺宝典，让新手也能变大厨。

《西餐大师》

作者简介

许宏裕，曾任职于台北青年会会馆、台中通豪大饭店领班；台中长荣桂冠酒店副主厨；高雄汉来大饭店意大利厅、中央厨房主厨；高雄晶华酒店行政副主厨、台中丰茂食品有限公司技术研发等。现任全球餐饮发展有限公司及翊群厨艺工坊的技术研发总监。多次参加上海、香港、新加坡、韩国、马来西亚等地的国际烹饪大赛，赢得无数奖牌。此外，还一直在促进餐饮业发展及公益活动方面不遗余力。

赖晓梅，曾任世贸帝国联谊社、尊爵大饭店西点主厨；天王星大都会蛋糕咖啡馆西点主厨，现任SCAF é 西点创意总监。2010年受邀于台北宾馆，担任99年国庆酒会点心制作；还曾应行政院农委会邀请，担任2010经典十大好米评审。自2007年起，应邀担任花莲台湾观光学院、桃园开南大学、桃园县芦竹乡乡民大学的烘焙技术讲师，目前担任景文科技大学专职助理教授。2009年在泰国曼谷举办的亚洲杯第一届烹饪赛中，一举获得最高荣誉金球奖（创意甜点最高分）、新亚洲料理团体赛银牌及现场甜点个人赛银牌等三项大奖；2010年荣获观光局优良观光产业从业人员，并被《远见》杂志登选为“新台湾之光”；2011年获选为经济部优良创意大厨。

《西餐大师》

书籍目录

Chapter 1 西餐简介 餐饮艺术的终极表现——法国菜 法国料理之始祖——意大利菜 Chapter 2 主菜常用食材与配料 主菜常用食材 牛肉 猪肉 羊肉 家禽、野味类 淡水鱼类、海鲜类 保存性食品 香草、香料及调味料 香草 混合香料、调味料 乳类与油脂类 乳类与油脂类 Chapter 3 刀具介绍与食材切割法 刀具分类 刀具的使用和保养 鸡的切割法 鱼的切割法 蔬菜切割法 Chapter 4 西餐烹饪技法 汆烫 水煮 蒸 煎或炒 油炸 焖煮与炖煮 烩煮 烧烤 炭烤 馅料 肉类软化处理 基本慕斯做法处理 Chapter 5 基本高汤制作 蔬菜高汤 鸡骨高汤 鱼骨高汤 小牛骨白色高汤 小牛骨褐色高汤 鲜虾浓汤 鸡肉清汤 牛肉清汤 Chapter 6 基本酱汁制作 常用酱汁 小牛骨褐色酱汁 番茄酱汁 牛骨原浓汁 鸡骨白色酱汁 鸡骨原浓汁 基本沙拉酱汁 美乃滋 荷兰美乃滋 千岛沙拉酱 塔塔酱汁 法式沙拉酱 意大利油醋汁 蓝纹起司沙拉酱 凯撒沙拉酱 Chapter 7 精选食谱 开胃菜 鸡肉卷佐覆盆子酱汁 鲜鱼慕斯佐蓝莓优格酱汁 鲑鱼派 野菇镶猪小里脊 汤品 匈牙利牛肉汤 鸡肉清汤附蔬菜小丁 意大利蔬菜汤 奶油洋菇浓汤 蒜苗马铃薯冷汤 三明治和沙拉 华尔道夫沙拉 凯撒沙拉 尼斯沙拉 主厨沙拉 培根、生菜、番茄三明治 总汇三明治 主菜 红葡萄酒烩牛肉 普罗旺斯烤小羊排 焖烤小牛膝附鸡豆番茄莎莎 佛罗伦萨鸡排附野菇饭 烤半鸡附奶油洋菇饭 奶油焗鲑鱼附马铃薯炸鲑鱼柳附塔塔酱 奶油洋菇鲑鱼附马铃薯 甜点 意式香草冻奶 泡芙 焦糖布丁 寒天粉水果果冻 苹果塔 布朗尼巧克力蛋糕 香草戚风蛋糕 优格水果百汇 面包布丁 巧克力慕斯 附录 西餐常用食材中英文对照表 温度、重量换算 食品保存与餐厨卫生 西式餐厨常用设备认识

《西餐大师》

章节摘录

版权页： 插图：

《西餐大师》

编辑推荐

《西餐大师:新手也能变大厨》从西餐文化、西餐常用食材，到各种菜式与汤品等的烹饪技法，台湾顶级西餐大厨为读者倾力打造最丰富、最实用的一本西餐宝典。食材、菜名外语标注，选材更方便，味道更正宗！

《西餐大师》

名人推荐

1973年希尔顿大饭店开到台湾，引领台湾走向了正规西餐之路，在此之前，西式的餐厅几乎都是有名无实。许宏裕师傅16岁学艺，专攻西餐至今，数次到意大利进修，并参与亚洲的各级国际竞赛，带过无数学徒，其间倾囊相授，从不藏私。赖晓梅师傅亦于16岁开始学艺，专攻甜点，有着丰富的业界经验与教学资历，荣获国际甜点大奖，最擅长“少女的酥胸——马卡龙”，曾为国外贵宾特制“创意马卡龙”，颇受佳评。这本书是两位师傅首次携手合作的成果，依照书里的内容，读者能轻松地做西餐、甜点，并了解西餐的文化渊源，进而提升享用西餐的品味与素养。随着生活水平的提升，吃西餐已是生活中的一部分了，所以，西餐不只要懂得吃，还要知道如何制作及欣赏。本书图文并茂，浅显易懂，让“新手也能变大厨”。跟随大师的脚步，从认识食材开始，练好基本功，你也能晋级为料理达人。——展圆国际麻布茶房 张宝静近年来政府大力推动餐饮业的发展，社会大众的饮食品味也逐渐提升，西餐也随之蓬勃兴起。坊间虽不乏烹饪书籍，但本书由西餐名厨许宏裕、甜点名师赖晓梅倾力打造，两位大师深入浅出地将专业厨艺融入生活，独具特色。从西餐典故的介绍、食材的认识、器具的正确使用与烹调技巧，到全套西餐的制作，图文并茂，轻松易学，使新手也能快速上手。本书两位作者具有丰富的西餐烹调经验与大专院校教学经验，并在国际烹饪竞赛中获得过殊荣。作者凭借多年以来对西餐的钻研，将西餐制作的方法和心得编撰成书，用生动简单的内容来引发读者的兴趣。欣见新书面世，谨缀数语以为序。——台湾餐旅教育学会理事长德霖技术院校长 洪久贤

《西餐大师》

精彩短评

- 1、看了下。。非常全面。。。蛮喜欢的
- 2、简单介绍罢了，当个学习基本知识的书来读。
- 3、解释详尽，图文并茂，实用性强。只是部分不好买。
- 4、还没具体看着菜谱操作，不过初步感觉步骤略显简单。但总体感觉很高端大气。
- 5、良心的说，说的质量很不错，正版没问题。但是内容也就是凑合，没有想象的好，貌似初级做不太好里面的东西，香料介绍根本没有图片对照，菜式介绍的还是少一点。
- 6、希望能够通过这本书，学习如何变成西餐大厨~
- 7、学习了一些技巧 顺便偷师几个菜谱
- 8、内容从最基础讲起，讲了很多汤和调味酱的调制，相对而言菜式介绍的太少了，总体还算不错。
- 9、半小时看完，知识点不多，图美
- 10、比较中式逻辑的普及书，挺好的。新手用用够够的！！
- 11、非常烂又贵的一本书。介绍香料和奶酪的部分，没有图，没有味道的形容。尤其是奶酪，随便翻译，只在书最后的对照表里才有对应的英文名。对于新手来说，完全没有任何意义。菜谱是餐厅的用量，用起来很麻烦。图片倒是又大又清晰，只想看图的话可以买。
- 12、前面介绍了猪牛等普通料理食材，还有西餐烹饪道具，普通知识，后面有一些基础的沙拉、酱的制作，挺好的。还是彩纸的，一句话：真不错！

《西餐大师》

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