

《经典西餐酱料》

图书基本信息

书名：《经典西餐酱料》

13位ISBN编号：9787506493758

10位ISBN编号：7506493756

出版时间：2013-1

出版社：中国纺织出版社

页数：128

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

《经典西餐酱料》

内容概要

《尚锦西餐系列：经典西餐酱料》由120种五星级美味酱料，54种经典西餐，搭配出无限美妙滋味。如果说一道美味的主菜有90分，加上酱汁，才能达到百分百美味！最经典的主菜，搭配上风味迥异的酱汁，体验多元化的味觉盛宴！

《经典西餐酱料》

作者简介

何行记，任中国台湾省多家五星级酒店的西餐主厨；拥有澳洲丽晶斯学院主厨证书；获得台湾省中餐丙级证书、西餐丙级证书。

书籍目录

- 6 选好锅具做西餐最上手
- 7 西餐美味的灵魂香料
- 8 西餐常用食材介绍
- 12 必学的西餐制作技巧
- 14 西餐美味的4大关键
- 15 西餐的基础：高汤及酱
- Part1 软嫩的肉类
- 牛肉
- 17 ~ 19
- 沙朗牛排
- 白兰地香料奶油
- 红酒芥末籽酱
- 里昂式沙朗牛排酱
- 20 ~ 23
- 纽约客牛排
- 多蜜牛排酱
- 鱼奶油酱
- 干邑芥末籽奶油酱
- 24 ~ 27
- 牛里脊牛排
- 荷兰酱
- 蘑菇红葱头红酒酱
- 绿胡椒酱
- 28 ~ 29
- 煎带骨牛小排
- 培根红酒酱
- 法式奶油酱
- 香葱白兰地酱
- 30 ~ 33
- 慢烤肋眼牛排
- 红酒牛肉原汁
- 法式芥末籽酱
- 黑松露蕈菇酱
- 34 ~ 37
- 简易式威灵顿牛肉
- 意大利干葱甜酒酱
- 威士忌蘑菇奶油酱
- 彩椒香料酱
- 38 ~ 39
- 烧烤无骨牛小排
- 芝加哥烤肉酱
- 白兰地番茄烤肉酱
- 罗勒菠萝烤肉酱
- 40 ~ 42
- 汉堡排
- 德式咖喱酱
- 三色胡椒酱

《经典西餐酱料》

焦糖洋葱红酒酱
43 勃根地红酒牛肉
44 慕尼黑啤酒炖牛肉
45 酥皮甜酒炖牛肉
猪肉
46 ~ 47
香烤带骨猪排
意大利香料起司奶油酱
干葱鼠尾草白酒酱
香茅菠萝酱
48 ~ 49
烧烤猪里脊
姜味柳橙酱
杏桃味噌酱
开心果加州李酱
50 ~ 53
杏桃酿猪柳
甜椒核桃酱
蘑菇甜酒奶油酱
苹果薄荷酱
54 ~ 55
烤培根里脊卷
红胡椒原味烤肉酱
俄力冈蘑菇酱
半干番茄罗勒酱
56 ~ 57
米兰猪排
酸豆黑橄榄酱
培根番茄沙司
鱼番茄酱
58 ~ 59
厚切火腿
洋葱苹果酱
野菜莎莎酱
法香蜂蜜芥末籽酱
羊肉
60 ~ 61
烤羊排
蒜香红酒迷迭香酱
芥末籽百里香酱
茴香玉米奶油酱
62 ~ 63
烤羊里脊
白兰地薄荷酱
咖喱葡萄酱
俄力冈覆盆莓酱
鸡肉、鸭肉
64 ~ 65
香烤鸡胸

《经典西餐酱料》

芥末籽老醋酱
焦糖柠檬苹果酱
红酒鼠尾草培根酱
66 ~ 67
培根鸡肉卷
番茄炖蔬菜酱
蔓越莓芒果莎莎酱
香蒜培根迷迭香酱
68 ~ 69
酥炸鸡柳条
薄荷咖喱酸奶酱
蜂蜜芥末籽酱
沙嗲酱
70 ~ 71
煎樱桃鸭胸
无花果巴萨米可醋
红酒梨酱汁
迷迭香覆盆莓酱
鱼类
73 ~ 75
香烤鲜鱼卷
干邑番茄奶油酱
奶油蓝纹乳酪酱
辣味红椒酱
76 ~ 77
蒸石斑鱼
香蒜法香奶油酱
辣味水蜜桃酱
覆盆莓蔬菜油醋酱
78 ~ 79
煎鲈鱼
蘑菇奶油酱
柠檬奶油酱
辣根红椒酱
80 ~ 81
粉炸鱼排
甜椒木瓜酱
香蕉咖喱酱
柠檬番茄莎莎酱
82 ~ 83
烤黄鸡鱼
姜味奶油酱
芝麻味噌酱
西瓜莎莎酱
84 ~ 85
煎辣味金枪鱼
酸奶绿芥末酱
胡萝卜酱
松露油西芹八角香菜汁

《经典西餐酱料》

86 ~ 87

香蒜橄榄油煎三文鱼

青葱香草奶油酱

蛤蜊青蒜酱

生蚝酱

88 ~ 89

菠菜酿鲷鱼

夏布里白酒芥末酱

阳光莎莎酱

番红花野菇奶油酱

90 ~ 91

烤鳕鱼

褐色洋葱奶油酱

鱼起司酱

辣味青椒酱

92 ~ 95

双色鱼卷

白酒蛤蜊酱

奶油鱼子酱

番茄白酒香菜酱

96 ~ 97

蒸海鲷鱼

威尼斯炖菜

经典白酒奶油酱

芥末籽芫荽奶油酱

Part2 鲜甜的海鲜

虾

98 ~ 99

煎大虾

罗勒水蜜桃莎莎

柑橘龙舌兰酒酱

糖醋咖喱酱

100 ~ 101

烤大海虾

薄荷西瓜酱

西西里香料番茄

奇异果柠檬辣椒酱

102 ~ 103

培根虾卷

白酒香蒜芫荽酱

意大利式橄榄番茄莎莎

辣味菠萝咖喱酱

干贝、蟹肉、孔雀蛤

104 ~ 105

煎干贝

姜醋甜菜汁

松露油芹菜汁

绿胡椒培根辣酱奶油

106 ~ 107

酥炸蟹肉饼

法式塔塔酱

鱼辣椒酱

白兰地辣根酱

108 匈牙利辣肠焗烤孔雀蛤

109 菠菜起司焗孔雀蛤

109 香料大蒜酥烤孔雀蛤

菇菌类

111 ~ 113

香蒜炒什菇佐新鲜香料番茄

白萝卜佐杏鲍菇味淋酱

蘑菇慕斯佐芦笋奶油酱

酪梨

114 ~ 117

西芹酪梨佐香料番茄苹果油

酪梨饭佐味淋油醋

番茄起司酪梨佐香蒜酸奶

番茄

118 ~ 120

番茄菠菜炖饭佐干葱焦糖油醋

油焖番茄衬青豆佐老醋酱

燕麦番茄盅佐奶油起司酱

土豆

121 ~ 123

土豆乳酪塔佐苹果油

炒带皮土豆衬水波蛋佐咖喱酸奶

酥皮烤野菇土豆佐红酒奶油酱

124 附录 调味料介绍图鉴

《经典西餐酱料》

章节摘录

版权页：插图：烤培根里脊卷 分量：2人份 材料：猪小里脊1条（约300克）、培根6片 调味料：海盐1/4小匙、黑胡椒末1/8小匙、橄榄油1/2大匙 做法：1 准备烤箱，用上/下火145 预热6分钟。2 猪小里脊剔除筋膜，将两端较不均匀处切齐后取中段部位，均匀撒上海盐、黑胡椒末备用。3 将培根部分重叠铺平，里脊肉平放在前1/3处。顺势卷成卷。4 取厚平底煎锅，开中火烧热锅子，转小火，倒入橄榄油，放入培根里脊卷，以中火煎1分钟至上色后，翻面再煎。5 将煎过的培根里脊卷放入已预热的烤箱中，用上/下火145 烤12分钟，取出，插入探针式温度计至里脊卷中心处，中心温度约62，静置室温6分钟，切片摆盘，按个人喜好浇上以下的酱汁，再摆上烫好的豌豆角装饰。主厨小叮咛 1 煎培根里脊卷时，培根的接面要朝下，煎的过程会缩起，才不会散。翻面的时机为底下焦黄，出现香味就可以翻面。2 刚烤好培根里脊卷必须静置室温6分钟，因血水都集中在中心，静置可让血水释放到肉汁中，让烤出来的肉口感比较湿润。红胡椒原味烤肉酱 分量：6人份 保存方法：冷藏7天 材料：A 大蒜30克、红葱头30克、青葱1/2根 B 橄榄油1大匙、红胡椒粒1大匙（约10克）C 梅林酱油1大匙、细砂糖1大匙、酱油1/2大匙、番茄酱1/2大匙、水2大匙。

《经典西餐酱料》

编辑推荐

《尚锦西餐系列:经典西餐酱料》编辑推荐：如果说一道美味的主菜有90分，加上酱汁，才能达到百分百美味，最经典的主菜，搭配上风格迥异的酱汁，体验多元化的味觉盛宴！

《经典西餐酱料》

精彩短评

- 1、真的很不错 看起来真棒
- 2、很多酱料。翻了一下，还没有详细看。不过看到都觉得很喜欢，很喜欢带着图片
- 3、很多。。很好啦
- 4、上面的好多配料都很难买到，先囤书。
- 5、迫不及待想要试试看了，内容很丰富
- 6、书到了一看 很好 很满意!下次会继续购物
- 7、很好的书，对我的学习很有用
- 8、什么是酱料呢？我不懂 我只懂得吃
- 9、还行，适合初学者。食材中的鱼类如果把整条鱼的图片和名字对应比较好，这样才能帮助读者认识。书中有些做法不是太准确，比如牛骨酱（DEMI GLAZE），牛骨应该直接放在烤盘上，烤完后将烤盘置于火上，用少许高汤将附着的肉、蔬菜渣刮起，一起加入汤锅，这个过程叫“DEMI GLAZE”。
- 10、买来送人的，希望他会喜欢
- 11、做西餐的书 其实没几本 还专门讲这个的好 赶快买本
- 12、书薄了一些，5折后还是可以考虑一下
- 13、学到很多有关西餐的东西
- 14、插图拍摄很专业，内容详实。
- 15、看了一下，比想的差一些。
- 16、缺憾就是个别酱料过于重复，实用性不高，个别酱料从健康角度出发不建议长期食用
- 17、里面的酱汁不太适合我，就做了个百香果淋酱，平时看看还行
- 18、很实用操作性强方子也多。
- 19、我个人觉得比较适合做西式餐饮的人用。家庭主妇在备料和酱料保存方便会觉得麻烦吧。介绍的制作方法我觉得好蛮不错的。
- 20、早就想买一本地道的西餐酱料的做法书，随手翻了几页，不错。
- 21、挺全的浆料啊，适合新手
- 22、这本书适合爱好西餐的人作为参考书
- 23、书很好，只不过自由很多西餐调料买不到
- 24、平时做西餐，一般用即买即用的酱料，有时在外面吃到好吃的酱汁，又不知道是怎么做的。。现在有这本书，我应该有更多的选择了
- 25、西餐的酱料尤为重要 因此买了这本酱料书 有些书中也有涉及 但此本很全面 很不错！很喜欢！
- 26、感觉还不错~
- 27、看着不错，有帮助，基础食材知识
- 28、里面正好有我想要的酱料,还可以学到煎牛排的窍门,不错.
- 29、对于初学者还是可以用的
- 30、还没仔细探究，大概翻了一下，品种很多。
- 31、很全的很不错，教你如何做各种酱料不错的
- 32、非常骗钱，
- 33、很喜欢买各种烹饪的参考书。
- 34、介绍的很详细，很多酱料外面是买不到的，要想做地道的西餐必须自己会做酱料。

章节试读

1、《经典西餐酱料》的笔记-第1页

,

《经典西餐酱料》

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