

《西餐伺候中国味》

图书基本信息

书名：《西餐伺候中国味》

13位ISBN编号：9787508604848

10位ISBN编号：7508604849

出版时间：2005-10

出版社：中信出版社

作者：大龙 摄

页数：97

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

《西餐伺候中国味》

内容概要

《西餐伺候中国味》作者一直认为，做菜是要在灶台前眼看心受的，就像学戏要拜师父一们，怎能凭看字、看图就学会。所以书架上一本菜谱都没有，也不精此道。嫁了个从商的丈夫，没想到他却酷爱烹饪，还收藏菜谱，在学校里学的是化学。很多人会说：西餐，吃都吃不明白呢，还做？可是如果做了，不就能吃了？只不过是把筷子换成了刀叉。西方人不也是在家里做饭，我们的菜谱就是这些西餐家常菜，有的菜做起来，比中餐还容易呢！每天做中餐，偶尔换换口味，也是好的。只是油盐酱醋瓶子的旁边，多几个西餐调料的瓶瓶罐罐：橄榄油，胡椒粉，葡萄酒醋……盐可以放在中间公用，不也很好！

《西餐伺候中国味》

作者简介

大龙，易为公关公司创始人、董事长；瑞典商会副主席；在中国15年，做自己的公关公司10年。平时穿西服，打领带，是个很帅的老板，也算是个成功的商人。可是大家在街上认出我都说看，那个做西餐的大龙。看来做主夫，还是比较老板容易成就，那就做下去吧！

《西餐伺候中国味》

书籍目录

自序刀和叉的故事早餐好好吃 安烈蛋 菠菜鸡蛋羹 烤面包 奇异果酸奶正餐 套餐一： 海鲜沙拉 瑞典肉丸子 草莓派懒人的餐 烤牛肉饼汉堡包 大蒜面包 俱乐部三明治 迷你比萨 套餐二： 马苏里拉沙拉 意大利千层面 煎香蕉冰激凌 套餐三： 三文鱼西柚沙拉 煎猪外脊配培根 法式面包片配烤梨酸奶 套餐四： 西红柿凉汤 奶酪菠菜意面 火山喷发 套餐五： 煎三文鱼配培根生菜 煎牛腩肉配土豆 巧克力慕司派对的餐前小吃 熏三文鱼迷你烙饼 牛油果墨西哥酱 迷你马苏里拉串 芥末鸡蛋 杂烤土豆 奇异果鸡尾酒 金汤力酒 红粉佳人蛋糕 柠檬蛋糕 巧克力蛋糕 麦片饼干调味及食材野餐 烧烤鸡 地中海派金枪鱼米饭沙拉 柠檬香三文鱼 奇异果沙拉意大利面伺候中国胃 意大利斜管面沙拉 意大利乡村肉酱面 蘑菇金枪鱼蝴蝶意面 紫苏酱意面及西红柿烤面包

《西餐伺候中国味》

章节摘录

插图

《西餐伺候中国味》

编辑推荐

本书是“一本关于吃的故事书”，撰写者为大龙和曾琳夫妇。大龙为瑞典人，娶了一位中国妻子，已在中国生活了15年，曾琳为北京电视台《八方食圣》的特约主持人，主持一档西餐栏目已有5年之久。本书汇集了从夫妇二人在电视节目和时尚杂志的美食专栏里，向观众和读者教做过的西餐菜式中精选出来的60余道菜的菜谱，配以简单明了又妙趣横生的文字和精美的图片，实为菜谱类图书中不可多得的，兼具了视觉美感和阅读趣味、时尚气质和实用价值的生活读本。

《西餐伺候中国味》

精彩短评

- 1、当初是看了btv4的读书时间介绍，还有作者提到国内可买到的所有西餐佐料的图示，才动心购买的。可以参考一下。
- 2、09
- 3、比较实用，但收货的时候把光盘弄丢了，有点遗憾诶
- 4、简单,好学,适合我!:)
- 5、从图书馆借过之后，还是决定买了最大的优点是书的后面有调味料的样子和照片。那个瑞典肉丸挺好做的
- 6、我学着做这本书里的好几种菜,觉得烤鸡翅那个方法又简单又好吃,不过那些做蛋糕的就一般了,还有那个派底真是不大行,一碰就碎了,而用其他书教的主法不会出现这种问题.至于那张VCD麻,质量太差了,象翻版的那样,如果质量好一点,示范的品种多一点,可能会好一点的吧.
- 7、昨天在北京图书大厦看到了,卖38元一本,虽然送一张光盘,但还是觉得有些贵,把书名记下来,今天在JOYO上一搜,还真有,而且价钱还挺便宜,JOYO就是不一样啊!这回可以自己回家做西餐吃了.
- 8、融合了中国口味的西餐，值得我这个喜欢烹饪的人尝试。可惜在我们这座城市里做西餐的调味料实在难以配齐，遗憾！
- 9、好做了很多款式的甜点
- 10、从图书馆借了，看看不过瘾，还是掏钱买了一本。
- 11、我特别喜欢看那个光盘，有些东西只看书本照片体会不到，看了琳琳和大龙的演示，一目了然，豁然开朗，好多工具也知道怎么用了，好多调料也知道买那些了，买了好多西餐，甜点书，看了这部，以后就不用买别的了，呵呵，省钱了
- 12、不是很实用吧,而且内容少
- 13、菜式少了点而且没有突出主题，既然是有中国的味道应该多介绍一点实用的适合中国口味的西餐，比如多加些主餐的介绍，意大利面多种口味的做法应该多介绍，像鸡尾酒之类的我觉得这本书面临的是大众消费，很多家庭不会也没有这种闲情雅致去弄，感觉不太实用，只是看看，有点后悔！
- 14、好吃倒是好吃 实用倒也实用 但是总是觉得这么吃太油 不利于健康
- 15、光盘不错，整个过程清楚明白。书么，比普通的料理书更加平易近人一些，比较通俗。其他的地方，与其他的料理书也没啥大区别了。菜式略显单薄，种类比较少。
- 16、忘了西餐对中国人来说，本来就不是家常菜，汗...还好甜点部分还是相当实用的，喜欢。还买了琳琳的另一本“妈妈的菜”，菜、点心相当家常，做起来好吃、便捷（关键原因：据说家里有小孩是不会耐心等的），我更喜欢些（可惜不是在当当上买的，无法评价，可惜啊）。自从有了它，我家小烤箱就没闲过，样样美味，出人意料。前天晚上我尝试烤咖喱饺子，被同屋内蒙女生笑为“外国人哪会做饺子学它干嘛”，结果她连吃了好几个...提醒一下：书中的一大勺15ml，一小勺5ml，一杯250ml，做西餐，有了量勺、量杯、秤，就成功了一半。对从来没有尝过的味道，我们得更刻板些才是。
- 17、First step西餐菜鸟食谱。十分适合没进国厨房但又想自己动手做好吃的的初学者们。
- 18、2011-04-02已阅，8错，适合国内买了送人，赶明儿买了送小资的艳子
- 19、西餐的入门教程
- 20、书本印刷得很好，但是指示不够明确，需要研究研究。。。。
- 21、是通过美丽俏佳人接触到这本书的，当时就被吸引住了，里面的制作方法简单易学，而且很有新鲜感。
- 22、烧给心仪的人吃
- 23、不错的烹调书。比较全面，有早餐，正餐还有开胃小食。搭配的几套正餐也很不错。色香味俱全。菜式再多一点就更好了。
- 24、这本书，一般般，书很薄，有点失望，书本放的时间太长了有点黄，而且是2005出版的，我还以为是新版，这么久了降得也不多，我建议大家还是不要买这本书。

《西餐伺候中国味》

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