

《西式咸点》

图书基本信息

书名：《西式咸点》

13位ISBN编号：9787538165753

10位ISBN编号：7538165754

出版时间：2010-9

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：胡惠君

页数：143

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

《西式咸点》

前言

入行至今，从没想过可以编写一本烹饪书。不过，能够与大家分享自己过去二十多年的入厨经验和心得，倒也是一件美事。记得当年我因成绩不理想而不能顺利升学，偶然得知黄克兢工业学院开设了西厨及糕饼制作课程后，便毅然报名并顺利地录取，从此展开了人生的另一段旅程。何肖琼老师（昵称Miss Ho）是我的启蒙老师，她教给我许多糕饼制作技巧，为我日后的工作打下了基础。日航酒店的勋哥（曹健勋先生）和基哥（徐明基先生）便是我的伯乐，当年他们在男士独尊的西厨界接纳了我这个未经世事的小女孩，让我在冻房里工作。当时的部门主管明哥（容剑明先生）便是我的师父，他教导我在工作中要勤快、不白吃亏。我性格外向，勤学好问，很快便与同事们建立了良好的关系，得到了大家热心的指导。在日航酒店工作5年后，我转职到丽嘉酒店，由小师妹变成了师姐。这是一个新的挑战，以前是人家为我安排工作，现在我却要负责安排别人的工作。另外，我还要参与一些行政工作，每项工作都要边做边学：从基本的出餐模式，到如何与上司、下属和不同部门的同事沟通和合作，获益良多。就这样我在这里度过了充实又愉快的5年，这5年里，我和同事们齐心协力办成了一场令人难忘的Good Show：开业典礼、千人酒会、1997回归庆典等。

《西式咸点》

内容概要

《西式咸点》内容简介：入行至今，从没想过可以编写一本烹饪书。不过，能够与大家分享自己过去二十多年的入厨经验和心得，倒也是一件美事。

记得当年我因成绩不理想而不能顺利升学，偶然得知黄克兢工业学院开设了西厨及糕饼制作课程后，便毅然报名并顺利地录取，从此展开了人生的另一段旅程。

何肖琼老师（昵称Miss Ho）是我的启蒙老师，她教给我许多糕饼制作技巧，为我日后的工作打下了基础。日航酒店的勋哥（曹健勋先生）和基哥（徐明基先生）便是我的伯乐，当年他们在男士独尊的西厨界接纳了我这个未经世事的小女孩，让我在冻房里工作。当时的部门主管明哥（容剑明先生）便是我的师父，他教导我在工作中要勤快、不十分吃亏。我性格外向，勤学好问，很快便与同事们建立了良好的关系，得到了大家热心的指导。

《西式咸点》

作者简介

胡惠君，资深女烘焙师，自从选修了黄克兢工业学院的酒店管理课程，便与这行结下了不解之缘。从不懂烘焙技艺的黄毛丫头，摇身变成资深烘焙师，并担任部门主管，期间仍不断拜师学艺，钻研烘焙技术，曾参与许多大师级烹饪比赛，并屡获殊荣。现在转职任教于烹饪学校，教育英才。

《西式咸点》

书籍目录

推荐序前言奶酪和香草的亲密关系 奶酪 香草西式酒会餐前小吃 烟三文鱼玫瑰花 鲜虾西柚 番茄吐司 巴玛火腿配蜜瓜 华都夫迷你挞 芒果蟹肉挞 烟三文鱼芦笋卷 三文鱼他他 三文鱼子配小麦饼 烟三文鱼配莳萝 烟火鸡胸配芥末文尼酱 烧鸡芦笋 朝鲜蓟香草吐司 黑橄榄酱配烟三文鱼吐司 干番茄酱配水牛奶酪 烟肉生菜配樱桃番茄 卡蒙贝尔奶酪配德国黑麦饼 奶油干酪配苏打饼干 烧牛肉洋葱配黑麦面包 意大利乳清干酪配焗红甜椒 巴玛火腿包芦笋 沙乐美肠配鸡尾酒洋葱 扒带子龙蒿叶配挞仔披萨 超级至尊披萨 香辣烤鸡披萨 沙乐美肠披萨 火腿凤梨披萨 海鲜披萨 烟三文鱼披萨 希腊式披萨 田园披萨 菠菜白菌披萨 甜椒披萨 鲜虾披萨 玛格丽特披萨 杂菌披萨 意大利什锦披萨 青口披萨 意大利烟肉配芝麻菜披萨 马苏里拉水牛奶酪番茄披萨 带子披萨 山羊乳干酪配杂菜披萨 四式奶酪披萨 派和挞 烟三文鱼菠菜挞 肉酱薯蓉派 杂菌挞 菠菜水牛奶酪挞 三色甜椒挞 火腿奶酪挞 韭葱迷你挞 土豆烟肉挞 香肠卷 咖喱羊肉派 咖喱鸡派 沙爹牛肉派 海鲜挞 鲜虾酥盒 烟三文鱼炒蛋酿挞西式咸点基本法 披萨饼底 披萨酱 披萨奶酪 蛋液 烧去甜椒皮 成挞皮底 酥皮 小麦饼

章节摘录

插图：

《西式咸点》

编辑推荐

《西式咸点》：60款酒会小吃、披萨、派和挞，从饼底、馅料到装饰，书中均有详细介绍，只要照着做，就可以和家人一起品尝幸福的滋味。

《西式咸点》

精彩短评

- 1、书还是不错，就是前面基本都是面包做得小餐点，占了不少篇幅。后面基本全是披萨。说60款有点牵强。此书基本就是两类东西。但做的成品图还是不错。
- 2、样式多，可以参考做很多东西，
- 3、好，种类繁多
- 4、喜欢咸点，易学。
- 5、由于孩子非常喜欢吃披萨，所以非常想学会自己作一作真才实料的家庭版披萨，这本书太好了，不仅全面，而且还有步骤详图，材料也很详细，操作性很强；整本书非常有质量，不仅全部是铜版纸的彩页，而且掂起来非常重，真的很不错。
- 6、自己在家就可以好好学习了，很不错的书
- 7、酒店的风格很赞！好好学习一下！
- 8、虽然我还没有真正地实践过，但是光是没事翻翻它就很开心！而且我觉得给的资料很齐全，做法也很详细，可以为那些想要自己动手做美食犒劳自己的人提供一定的帮助
- 9、很好，已经在试着做了，按照分量来的，很棒！
- 10、操作比较容易~因为自己种了很多香草~所以材料上问题较少
- 11、图片丰富，内容不错，胶版纸印刷，很值！有了这本书，在家做零食啦！
- 12、里面有很多西点，不错
- 13、感觉书里面的材料不容易买得到，步骤也不详细，不实用，纯粹欣赏。
- 14、很满意，呵呵
- 15、好行，70分吧
- 16、看着都感到美味可口，以后有空一定要照着配方做做看。
- 17、这本书更适合酒店用，虽然有一定参考价值，但家庭不很实用。
- 18、看着还不错，特别是披萨的做法，很感兴趣，待买回调料和烤箱来实践。
- 19、很好，品种多样。
- 20、不错，挺好的。值得推荐。超值
- 21、内容挺丰富的，西式的餐点介绍了不少，披萨和派的偶喜欢
- 22、书介绍得很详细，初学者一看就懂
- 23、收到宝贝后，快速浏览一下，美图多多，制作过程有指导意义；还有难度标注。但是有的原料介绍不通俗，例：麦粉、饼粉具体是什么，区别在哪，还有，芝麻菜是什么菜，图片看似野菜。
- 24、图片也很清晰，步骤也很正确，学着做了几种，味道很好。
- 25、就是食材不好找
- 26、对于我来讲，这是一本教科书，里面的内容通，易懂，对于一个喜欢烹饪小食的我来讲，很好，从书中教会我学会做各样心仪的小食，找到自己的挚爱，令我的人生更加精采。
- 27、好，很实用，比较适合不爱甜食的人
- 28、最初买，是因为工作的需要，制作一场一场的酒店茶点。看过后，真的收益良多，真的，在酒店食物的搭配是固定了模式，所以是一本能让初学者学到不少冻厨制作茶点的东西。
- 29、可以和其它书搭配看，做点借鉴
- 30、先大致看了看，感觉挺不错
- 31、这个商品不错，看着不错，不知道好不好做！
- 32、一本很全面的书，需要好好学习。
- 33、非常实用，学做西餐的书，易学
- 34、大种类就两种，也就是就只有两种形式，一个是面包底上面叠搭东西的，一个是披萨塔派的，变化都是表面搭的东西的变化，很多都是三文鱼为主角的菜，原本觉得有本专门介绍西式咸点的书很难得，结果看了感觉还是挺失望的，还没有介绍西餐的书里面有关的前菜介绍的全，至少能有教多种形式和做法的，其他材料自己变化着搭配其实就可以了
- 35、做法倒是不难 就是食材不好找 尤其是各种香料
- 36、品种还挺多的，但是讲的不够细致，特别是对PIZZA饼底的制作没有很详细的讲解

《西式咸点》

- 37、RT不过就是原材料有点难找，跑了好几个超市才买全披萨奶酪OTZ
- 38、60款酒会小吃、披萨、派和挞，从饼底、馅料到装饰，书中均有详细介绍，只要照着做，就可以和家人一起品尝幸福的滋味。值得推荐
- 39、西点OK可以学习、材料不易购齐。
- 40、主要是类似appetizer一类的开胃小点，与我期待的有差距。方子还没试验过，照片可能因为曝光的关系不是很美观。
- 41、特别好的，配图也好，介绍很全面
- 42、不知道是不是自己期望太高以至看完此书很失望
- 43、这本书感觉是旧书
- 44、不错，不过缺少材料啊。
- 45、网上看视频更详细，书有些方面不是很细，只是提供个思路
- 46、这本书很实用，有图有步骤，试着做，可以丰富生活。也有利健康。
- 47、但我做不出来,呵呵
- 48、图文并茂的，要是在详细些就好了。
- 49、讲的不错,对于我这样的新手来说,容易懂
- 50、这本书的质量非常的好！满意
- 51、借鉴学习吧
- 52、主要是看了披萨的制作，比较简单
- 53、西点手把手叫你会
- 54、妈妈买来做西点用的，还不错
- 55、我个人很喜欢在家里做西式点心，但是这本书我说像我这种有经验的人来说是可以的，但是对于新手来说就算了，先说餐前小吃部分，比方说一些主料迷你咸挞、菲路薄酥皮、小麦饼，没有写作法，直接写着请到超市购买==，还有很多配料，我敢说你不淘宝上买，超市里可买不到很多东西，我们又不是餐厅进货商。披萨部分，披萨皮是很重要的部分要不你怎么吃，根本没教怎么作，亏了我自己会做，又不是说随便揉个面团就行的。，总的来说披萨和派挞部分对我来说还是可以掌握的，新手还是先学点基础吧，你面都和不好，什么也不用做。
- 56、内容还不错，在做甜点之外丰富下咸味点心的知识也挺好
- 57、书的质量不错，内容丰富，儿子说，看着就觉着饿了。
- 58、是大酒店会有的菜，总体感觉不是很精细描述的书！PS: 快递包装非常好，盒子里还放了空气袋，防止书之间摩擦损伤！
- 59、这本书内容不错，纸质很好，性能价格比很高。
- 60、里面的材料真的很难买得到。
- 61、文字少了点，还行
- 62、适合开西餐厅
- 63、我最最喜欢，披萨，派，挞都是我的挚爱
- 64、介绍的品种很多 做法也详尽 材料都可以购买到 跟着做了一些也都很成功 对于喜欢吃咸西点的人是本很好的书
- 65、内容还没得及细看，质量好，价格好，早晚有用的上的时候。
- 66、照着书上说的做了一次蛋挞，果然成功啦！
- 67、这本书里介绍的菜肴适合在餐厅里做，因为需要的配料都很专业，不适合要学习家庭料理的人。
- 68、首图app, soso。
- 69、書不是狠實用其實，比起藍帶學院的和君之的，這本書真心不值當的一買
- 70、里面的作品太漂亮了，看着都养眼。
- 71、简单容易，开派对可以用上，摆盘精致
- 72、还没有做过这些点心呢，应该不错吧
- 73、实用性不强，一般
- 74、随便看看.材料部好买.没特别帮助~
- 75、都是冷盘 简单易做
- 76、适合做家庭式自助餐聚会的菜谱

《西式咸点》

- 77、东西很不错 非常的喜欢 赞一个
- 78、赶上尾品会了哦，价格喜人，买来随便翻翻看吧，挺好的
- 79、很漂亮内容也比较丰富，但原料比较难购买，一种点心可能就需要购买一次材料。
- 80、因人而异吧，有些人觉得材料难找所以不好，我觉得不错，其实大家可以换成别的材料
- 81、书是全彩页的，印刷质量很好，这是这次买的最好的书。书的内容稍微有点简单
- 82、一部分内容稍微复杂一些，后面做披萨的比较容易上手
- 83、用料和做法介绍得很详细，看起来很简单，有时间我也做做看
- 84、图片精美，还不错，可以参考着做原价太高，以为很厚，其实一般般的！
- 85、看着很是过瘾，不过还没开始正式尝试做，原料还是很难买到的。不过作者真的把用料，步骤什么的写的很详细很详细呐~~总之，很喜欢！
- 86、真坑爹呀一披萨换了不同的料就是一个品种，
- 87、嘴馋，大概淘宝会有卖材料吧.....
- 88、看着很不错，还没尝试过，不知道象我这种菜鸟能不能做出来
- 89、甜点的书比较多，咸点的这本也值得一看。
- 90、很好用的书，每个步骤都清楚明白，做出来的成品也很理想。跟这书一比，贝太的烘焙书就是当休闲读物消遣用的。

《西式咸点》

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