

《自己动手做西餐》

图书基本信息

书名：《自己动手做西餐》

13位ISBN编号：9787536457478

10位ISBN编号：7536457472

出版时间：2005-5

出版社：四川科学技术出版社

作者：李晓

页数：154

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

《自己动手做西餐》

内容概要

西餐是我国及东方各国对欧美菜肴的统称。严格地说，主要是指西欧和北美等国家的菜式，当然也包括其他一些国家的特色风味菜肴，英语通常表示为：Western-style Food。但是，在西方人的理念中，并没有明确的西餐概念。就如同我们中国人说到中餐，必然会想到自己最熟悉的菜系一样，如川菜、鲁菜、粤菜、苏菜等。通常，我们根据不同国家的饮食特色和风土人情，把西餐分为法国菜、意大利菜、英国菜、德国菜、俄国菜和美国菜等。

谈到西餐，人们往往会很自然地想到法国大菜，就像美国作家海明威所说的，法国菜是西餐烹饪中的一颗明珠。

《自己动手做西餐》

书籍目录

- 一、认识西餐
- 二、西餐烹饪的特点
- 三、西餐的菜单
- 四、西餐的进餐礼仪
- 五、基础汤
- 六、少司
- 七、蔬菜类配菜
- 八、米面类配菜
- 九、西餐制作
- 沙拉类
- 尼斯沙拉
- 华尔道夫沙拉
- 恺撒沙拉
- 意大利海鲜沙拉
- 法式土豆沙拉
- 卷心菜沙拉
- 夏威夷鸡肉沙拉
- 开胃菜
- 肉酱意大利粉
- 奶油意大

章节摘录

书摘四、西餐的进餐礼仪 说到吃西餐，往往会给人以优雅、高贵的感觉。不错，西餐的进餐很讲究环境和情调。有人说吃西餐就是在吃一种情调，这一点都不过分。轻柔的音乐声，精致的鲜花，洁净的餐具，暗淡的灯光，银色的烛台，摇曳的烛光，醇醇的美酒，浓浓的咖啡和欧式的壁炉，配上精美的美食，营造着一种浪漫、迷人和淡雅的气氛，这样的环境本身就足以让人陶醉了，如果再加上人们优雅迷人的仪态和举止，那真是一幅完美的风情画。因此，熟悉一些必要的西餐进餐礼仪，也是非常适宜的。

1. 去高档的西餐餐厅，男士要穿着整洁的上衣和皮鞋；女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式服装的话，男士还应该打领带。注意即使再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。
2. 正式的全套餐点上菜顺序是：开胃菜或开胃汤，鱼，水果雪芭，肉类，奶酪，甜点，咖啡或茶，还有开胃酒和餐酒。点菜时没有必要全部都点，点太多却吃不完反而失礼。开胃菜、主菜(鱼或肉择其一)加甜点是最恰当的组合。点菜并不是由开胃菜开始点，而是先选一样最想吃的，再配上适合主菜的汤或开胃菜。
3. 餐巾在用餐前打开。点完菜后，在开胃菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内叠1/3，让2/3平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。最好不要把餐巾塞入领口。
4. 喝汤不能吸着喝，先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45度较好。身体的上半部略微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗内侧略微抬高，用汤勺舀净即可。如果汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。
5. 喝酒时用三根手指轻握杯脚，由服务员将少量酒倒入酒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误，喝一小口并认可。接着侍者会来倒酒，这时不要动手去拿酒杯，而应把酒杯放在桌上由侍者去倒。正确的握杯姿势是用手指轻握杯脚。为避免手的温度使酒温增高，应用大拇指、食指、中指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。
6. 面包的吃法：先用手将面包撕成小块，再直接食用，吃一块撕一块。吃硬面包时，用手撕不但费力而且面包屑会掉满地，此时可用刀先切成两半，再用手撕成块来吃。避免像用锯子似的割面包，应先把刀刺入另一半。切时可用手将面包固定，避免发出声响。
7. 鱼的吃法：鱼肉极嫩易碎，因此餐厅常不备餐刀而备专用的汤匙。这种汤匙比一般喝汤用的稍大，不但可切分菜肴，还能将调味汁一起舀起来吃。若要吃其他混合的青菜类食物，还是使用叉子为宜。首先用刀在鱼鳃附近刺一条直线，刀尖不要刺透，刺入一半即可。将鱼的上半身挑开后，从头开始，将刀叉在骨头下方，往鱼尾方向划开，把针骨剔掉并挪到盘子的一角。最后再把鱼尾切掉。由左至右面，边切边吃。
8. 刀叉的使用：基本原则是右手持刀或汤匙，左手拿叉。若有两把以上，应由最外面的一把依次向内取用。刀叉的拿法是轻握尾端，食指按在柄上。汤匙则用握笔的方式拿即可。如果感觉不方便，可以换右手拿叉，但更换频繁则显得粗野。吃生菜叶时，可用刀叉来折叠、分切。较软的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下。
9. 进餐中途刀叉的摆法：如果吃到一半想放下刀叉略作休息，应将刀叉摆成“八”字型，分别放在餐盘边上。刀刃朝向自身，表示还要继续吃。边说话边挥舞刀叉是失礼举动。
10. 吃面包时可蘸调味汁，吃到连调味汁都不剩，是对厨师的礼貌。但注意不要把面包盘子“舔”得很干净，而要用叉子叉住已撕成小片的面包，再蘸一点调味汁来吃，这是雅观的作法。
11. 吃鱼、肉等带刺或骨的菜肴时，不要直接外吐，可用餐巾捂嘴轻轻吐在叉上放入盘内。
12. 用餐巾内侧擦拭弄脏嘴巴时，一定要用餐巾擦拭，避免用自己的手帕。用餐巾反摺的内侧来擦，而不是弄脏其正面，是应有的礼貌。手指洗过后也是要用餐巾擦的。若餐巾脏得厉害，请侍者重新更换一条。
13. 聊天切忌大声喧哗，在餐厅吃饭时就要享受美食和社交的乐趣，沉默地各吃各的会很奇怪。但旁若无人地大声喧哗，也是极失礼的行为。音量要小，保持对方能听见的程度，别影响到邻桌。
14. 中途离席时将餐巾放在椅子上，最好在上菜的空档，向同桌的人打声招呼，把餐巾放在椅子上再走，别打乱了整个吃饭的程序和气氛。吃完饭后，只要将餐巾随意放在餐桌即可，不必特意叠整齐。
15. 如何招呼侍者，侍者会经常注意客人的需要。若需要服务，可用眼神向他示意或微微把手抬高，侍者会马上过来。如果对服务满意，想付小费时，可用签账卡支付，即在账单上写下含小费在内的总额再签名。最后别忘记口头致谢。
16. 洗指碗的用法。有需用手取用的食品上桌时，会送上一个玻璃或水晶的洗指碗。水上漂着柠檬片或玫瑰花瓣(不要误认为饮料)。可以拿起洗指碗，放在左侧，将手指浸入水中洗净，然后用铺在腿上的餐巾拭干。
17. 在进餐尚未全部结束时，不可抽烟，直到上咖啡表示用餐结束时方可抽。如左右有女客人，应有礼貌地询问一声“您不介意吧？”
18. 喝咖啡时如愿意添加牛奶或糖，添加后要用小勺搅拌均匀，将小勺放在咖啡的垫碟上。喝时应右手拿杯把，左手端垫碟，直接用嘴喝，不要用小勺一勺一勺地舀着喝。吃水果时，不要拿着水果整个去咬，应先用水果刀切成4~5瓣后，

《自己动手做西餐》

再用刀去掉皮、核，用叉子叉着吃。P12插图

《自己动手做西餐》

编辑推荐

你想在自家就能吃上高贵典雅的西餐吗？你知道西餐进食的礼仪吗？你想学习做做西餐吗？那就选择这本书吧！它将带你进入一个真正的西餐世界。

《自己动手做西餐》

精彩短评

- 1、华而不实 你说的你根本做不到
- 2、快点进货吧，等好久了
- 3、现在变成一页一页的了...里面的东西也一般 不推荐

《自己动手做西餐》

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