

《亲爱的西餐》

图书基本信息

书名：《亲爱的西餐》

13位ISBN编号：9787534140884

10位ISBN编号：7534140889

出版时间：2011-7-1

出版社：浙江科学技术出版社

作者：大蕃茄传媒机构

页数：151

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

《亲爱的西餐》

内容概要

你知道西餐礼仪和西餐文化吗？

你知道如何做最简单的西餐吗？

你知道到了西餐厅你必点、必吃什么吗？

这是国内第一本吃西餐、做西餐的趣味普及读本。大蕃茄传媒机构延续了其畅销书《丽江的柔软时光》的精致幽默风格，精选50道大家在西餐厅中必点、必吃的人气排行菜谱：或色拉、汤品，或主菜、烧烤、意大利面，或比萨、三明治、汉堡包、甜点，看完本书，你都能做，能享用，还能招待朋友。另外书中介绍了很多西餐必备的食材、西餐礼仪和西餐文化，可以提升你的品味和气质。最绝的是，书中每道菜均配有“中餐联想”和“替代品”，使人能够举一反三，有创意地制作出更多的精致美食。全书图片丰富精美，文字诙谐幽默，版式活泼可爱，在欣赏和学习制作西餐的同时，也能给你带来视觉上的愉悦。

《亲爱的西餐》

作者简介

大蕃茄传媒机构成立于1998年，2003年起涉足图书出版行业，现有传媒机构、暗香摄影工作室、柔软时光摄影机构等部门。现已出版上市图书50余本，涉及成功人士、企业文化、企业产品、旅游及生活等类别。大蕃茄传媒机构是一家有想法也善于表达的公司，精于用图书的形式提炼核心气质、精准定位，用轻松诙谐的笔触传达，在不经意间让读者收获，看似很随意，其实独具匠心。从选题策划到图文采编，从装帧设计到制版印刷，始终致力于“做读者喜欢的书”这一目标。其创作的《丽江的柔软时光》成为国内驴友最喜爱的图书。

《亲爱的西餐》

书籍目录

前奏 一个美食爱好者必须知道的十件事 一、逛逛市场认识原材料：新欢和旧爱 A．大众原材料：只有卑微的人，没有卑微的爱情！ 1．蔬菜类 2．水果类 3．肉类 4．海鲜类 5．淀粉类 6．其他 B．香料：芳香的精灵，跳吧！ 1．香叶Bay Leaves 2．阿里根奴Oregano 3．豆蔻Nutmeg 4．黑胡椒Black Pepper / 白胡椒White Pepper 5．黄姜粉Turmeric Powder C．瓶瓶罐罐的事 1．美国辣椒仔辣汁TABASCO Pepper Sauce 2．茄酱 / 番茄沙司Tomato Ketchup 3．李派林酱油LEA & PERRINS Worcestershire Sauce 4．咖喱酱Curry Sauce 5．芥末粉Mustard Powder 6．松肉粉 / 嫩肉粉Meat Tenderizer 7．芝士粉Cheese Powder 8．蛋黄酱 / 万厘汁 / 奇妙酱 / 沙拉酱 / 色拉酱Mayonnaise 9．红酒Red Wine 10．白葡萄酒White Wine 11．忌廉，淡奶油Cream D．还有一些东西要啰嗦一下 1．面包糠Bread Crumb 2．牛油 / 黄油Butter 3．烟肉 / 熏肉 / 腌肉Bacon 4．芝士 / 干酪 / 乳酪 / 奶酪Cheese 5．牛排、牛扒、牛柳Beefsteak、Steak、Fillet Steak 二、西餐烹饪基础知识：这些东西只要知道一点点 A．西餐中要用到的烹饪方法 B．了解一下西餐的汤：一碗汤就是一片江湖 1．清汤Clear Soup 2．浓汤Thick Soup 3．特殊汤 4．各国传统汤类 C．没有酱料汁就没有西餐：所以要认识一下 1．冷酱汁 2．热酱汁 三、西餐中的小东西：动手前的准备 1．万厘汁 2．千岛酱 3．油醋汁 4．他他酱 5．油炒面粉 6．黑椒汁 7．白汁 8．意式番茄酱 9．比萨面团 10．炸面包丁 11．巧克力酱 12．炸薯条 13．煮意大利面条 14．蛋黄酱 四、我就是爱锅：主要的烹饪用具及替代方法 五、亲爱的西餐 A．坐在东方的山水间，遥望：西餐素描 B．换上美丽衣裳，参加：西餐的进行 C．为心爱的人煮：西餐式的早餐 D．左手柔情，右手酒杯：酒水的搭配 E．绅士、淑女是最会享受生活的：下午茶 F．一种欢乐的气氛：Party Party G．最能体现西餐精神的：自助餐 H．去找一杯你的：咖啡主题 用心选出的50道菜 一、一叉倾心就在这里：头盘5道 冷头盘：1．杂菜色拉 2．大虾色拉 3．华尔道夫色拉 热头盘：4．烟肉焗生蚝 5．乡村菠菜蛋包 二、没有风浪不成江湖：汤4道 6．俄罗斯乱炖罗宋汤 7．法式洋葱汤 8．牛尾浓汤 9．奶油蘑菇汤 三、倾盘之恋：主菜15道 斗牛士： 10．黑椒牛扒 11．汉堡牛扒 12．啤酒焗牛肉 小猪的大菜： 13．夏威夷火腿猪扒 14．洋葱煎猪扒 15．茄汁芝士肉卷 16．苹果焗猪扒 所谓菜鸟： 17．咖喱鸡 18．芥末鸡扒 19．炸鸡排 20．法式红酒烩鸡 好生猛啊： 21．串烧海鲜 22．炸吉列大虾 23．香蒜洋葱煎龙俐 24．炸鱼条 四、最受欢迎的蔬菜7道 25．番茄汁烤蔬菜 26．芝士白汁焗西兰花 27．牛油胡萝卜 28．酿番茄 29．法式烩茄子 30．胡萝卜青豆炒粟粒 31．波兰式芦笋 五、喜欢吃鸡蛋并不需要认识那只下蛋的母鸡：蛋类2道 32．火腿猪肉丝煎蛋卷 33．西班牙煎蛋卷 六、吃胖的报告：淀粉类13道 34．肉酱意粉 35．茄汁意粉 米饭米饭我爱你： 36．印尼炒饭 37．芝士烩饭 38．西班牙瓦伦西亚海鲜烩饭 土豆：全世界的看家菜 39．忌廉土豆泥 40．炸土豆指 比萨： 41．牛肉蘑菇比萨 42．水果比萨 三明治： 43．俱乐部三明治 44．吞拿鱼三明治 汉堡包： 45．传统牛肉汉堡 46．素汉堡 七、幸福终点站：甜品4道 47．巧克力草莓 48．水果色拉 49．巧克力泡芙 50．提拉米苏 尾声 做砸了怎么办？——做砸了不是你的错！ 营养、饮食及健康 You are what you eat！你就是你吃的结果！ 天花乱坠 怎样在家里安排一次小型Party 健康美味一周食谱 中国市场上的西餐介绍及提示 西餐礼仪：有没有看过做“坏人”的十大要素？第一条就是有上流贵族的修养风度 选修课程——相关教材推荐

《亲爱的西餐》

章节摘录

插图：

《亲爱的西餐》

编辑推荐

大番茄传媒机构所著的《亲爱的西餐》精选50道人气西餐，每道菜中都有“中餐联想”、“替代品”两个内容，帮助您更容易的制作这道菜，让您在家中即可体验简单易学的西餐乐趣。本书同时介绍了相关的西餐文化和礼仪，让您在享受美食的同时把生活过得更加优雅。

《亲爱的西餐》

精彩短评

- 1、总吃中餐，偶而给自己和家人做点西餐，很棒！享受生活！品位生活！书的内容很详细，就是配料不好买，正在一点点的备齐！
- 2、轻轻松松在家里做西餐，享受美食更享受生活。
- 3、作者用心良苦，用最简单朴实的语言教会大家西餐的一切基础知识，而且简单的几道菜品就可以让主妇们打造出真正的西餐，让我这个完全的中餐主妇变成了小资主妇！谢谢作者！超级喜欢！
- 4、全书分了三个部分；第一部分是前奏，综合介绍西餐的方方面面，罗列了普通原材料和西餐中的特别材料、烹饪基础知识及酱汁的做法，还有西餐的简单介绍。第二部分是主题，精心选出的五十道菜，可以成为一个西餐厅的菜谱，也能让你在家中体验做西餐的乐趣，要知道，这些都是一道道在我家中用家里的厨具做出来的，保证有权威的家庭可操作性。第三部分是尾声，提供享用西餐的一些思路已经一些外出用餐的主意事项。其中的“相关教材推荐”，是为了让爱阅或者爱看电影的你有多一些选择。
- 5、9月2日开始读。不错，学着试做，哈哈！
- 6、书的文字风趣幽默、形式也很活泼可爱、里面的50道经典人气西餐也很简单易学，非常值得阅读的一本书。
- 7、很有意思的一本书，不光介绍西餐吃法做法，也用幽默的语言讲了很多有关西餐的礼仪、文化和故事，读来轻松有趣。
- 8、看《亲爱的西餐》可以知道那些西餐是最受欢迎的人气菜品，让你去西餐厅的时候成为朋友眼中的点菜人气王。在学习里面的西餐文化，边吃边讲每个菜的文化，是不是很有成就感。
- 9、对西餐有个大致的基础讲解，图书中的美食操作性很强，自己试做了几道菜蛮不错的。
- 10、不是菜谱，是本讲西餐的书，看了对西餐有了全面的了解，对于我这种不会做又对西餐有兴趣的人来说是蛮实用的一本书。有基础想学西餐的就不推荐了。
缺点是印刷完全可以再好点~菜式再丰富点
- 11、《亲爱的西餐》中对于每道菜里的食材还有中餐联想和替代品，让烹饪变得更简单有创造力。
- 12、竟然会买这样一本翻新旧版书，有失水准
- 13、原本以为是一本普通的食谱，读后发现不仅语言幽默风趣，而且西餐的做法指导非常专业，照着做了几道菜都非常成功，比想象中好很多。
- 14、材料的了解、烹饪的基础知识、红酒的介绍、50道精美的菜式及其背后的故事，《亲爱的西餐》就是一本西餐文化的百科全书。
- 15、很好的书，50道人气西餐菜谱呢，而且制作也很简单。一个平底锅，加上食材就可以做出很多美味哈。
- 16、全书充斥着自然随意的气息。全书分为三个部分，前奏部分介绍西餐爱好者必须知道的10件事情，这其中包括原材料、烹饪基础知识、调味料、餐具等各类小知识。主题部分就像西餐的主菜一样殷实丰富，包含了编者精心挑选出来的50道菜，我们可以学习到华尔道夫色拉、烟肉焗生蚝等头盘的做法，也可以领略罗宋汤、奶油蘑菇汤的魅力，更可以掌握黑椒牛扒、法式红酒烩鸡、香蒜洋葱煎龙俐等经典西餐主菜的烹调。而在尾声部分，编者信息的提供了一些想用西餐的思路，和外出用餐的注意事项。
- 17、《亲爱的西餐》里包含着50道经典的菜式，学会十几道就可以做个大厨啦。
- 18、很可爱~想不起吃什么的时候随便翻翻找点灵感
- 19、亲爱的西餐让我们踏上了美妙的美食之旅，一起加入吧！给自己一个愉快的心情。做给最“亲爱的”吃……呀呦呦
- 20、很不错的一本书，全书分为三部分，一部分是西餐的综合介绍，食材、烹调用具、红酒等等，是很有用的；第二部分精选了五十道西餐的制作方法。第三部者提供了一些享用西餐时的注意事项。全书语言诙谐幽默，版式精美温馨。非常好的一本书。
- 21、非常好的西餐书，前面有各种食材介绍，还有常用酱料的配制方法
虽说西餐说有50种，但说实话分门别类的其实也不多
每样菜做法都很方便简洁，自己在家做了，味道很正宗
总之觉得这本书买对了

《亲爱的西餐》

- 22、超可爱的西餐书 从材料到做法到礼仪都有涉及 卷首欢乐地说希望把这本书放在马桶边在轰炸东京的时候看 好玩儿~
- 23、亲爱的，西餐
- 24、因为很喜欢吃西餐，萌生了自己做的念头。这本菜谱真是非常可爱，小巧精致，排版非常轻松活泼，让本来就很快乐的烹饪有了更美好的表达。里面的菜谱都是比较典型的西餐菜式，简单经典。也有很多贴心小提示，也许从此就能让你爱上西餐！
- 25、我觉得能够和心爱的人分享她做的西餐是一个男孩最幸福的事，虽然我不懂做饭，但我觉得这本书非常好，装订精美，插图丰富，希望她能够喜欢吧，也期盼能托这本书的福，有天能吃到她做的西餐。
- 26、拿到《亲爱的西餐》这本书，首先吸引我的除了温暖色调的封面设计和印刷精美的内页外，还有封面上“大番茄传媒机构著”几个字。大番茄传媒机构，很顽皮的名字，却透着对生活的热忱。
- 27、1、永远热爱美食，直到只剩下一颗牙齿。2、有心爱的人陪在身边，全天下的食物都是美味佳肴。3、享受美食的最高境界是吃空了所有的盘子而小腹依然平坦。4、如果要成为美食家，首先要学会做菜。5、美食如同美女，要发掘、欣赏、缠绵，但不要时时想见。
- 28、心情一好就学做一道西餐，自己亲手打造出来的美味与西餐厅里价格不菲的西餐点也没有啥大区别哈！
- 29、一直把做西餐想得很复杂，看了这本书之后发现，原来好多菜在家里简单的准备下就可以做，对于一些难找的配料，书中还有替代品供你选择。
- 30、中餐做起来太难，西餐相对的简单了不少。看评论这本书还不错，做西餐招待朋友还特有面子。
- 31、这是一本非常萌的书，并且萌得与日系图书截然不同。全书色彩斑斓的西餐成品大图看得人垂涎三尺，各种各样手绘风格的小插图给这本书增加了与众不同的艺术气息，这本《亲爱的西餐》就是大番茄传媒奉献给广大读者的一份西餐盛宴，绝对可以让你在大开眼界的同时还能大饱口福。
- 32、简单的西餐菜谱 容易学上手快
但是如果有些更细节的提示就更好了
这个本菜谱从选材到西方的饮食习惯都有介绍 很全面 而且语言诙谐配图生动有趣
很适合对西餐感兴趣的刚刚迈入料理大门的朋友 细心的研究体会
料理真是一件很有趣的事 没事试着做一两道给自己或是父母 恋人
不管成功还是失败 带给他们一个惊喜也是好的。
- 33、趁十一休假在家里组织了一次家庭派对，做了水果色拉、巧克力泡芙，还有主菜啤酒闷牛肉、乡村菠菜蛋包、咖喱鸡，还有一个奶油蘑菇汤，饭局有朋友听说是我自己下厨做的，都惊呆了，投来了羡慕的眼神，我心里别提多美了，《亲爱的西餐》让我找回快乐，我喜欢，书不错！
- 34、我最爱的是这本书上那五十道作者用心精选的西餐大菜。西餐好吃，但西餐厅总是价格不菲。如今有了五道西餐大菜的菜谱，我们就可以在家里制作自己喜欢的西餐，这样一来，省了大把银子不说，还能在家里营造出一种异域情调，真是宅男宅女，已婚未婚者的福音。
- 35、很喜欢这本书 这不是一本普通的菜谱 犹如老朋友灶台边教你做菜 别把西餐想简单了 很复杂 比中国菜大部分都复杂 现在只学会了做奶油蘑菇汤 比外面的好 比外面的一定干净 不做菜的时候看看这本书都很享受
- 36、听说了很久，一直没有下手购买，11年7月第三版出来后购了一册，放在随手可得的地方，偶尔翻翻，越来越被吸引。女儿和老妈都喜欢得不得了，女儿照单制作色拉、三明治，老妈学做各种肉扒、蔬菜和甜品。关键这书里有西餐知识的普及，各种食材的介绍，新手也能很快上手。图文都让人喜欢，它不只是一本“菜谱”。推荐几个同事都购买了！
- 37、看《亲爱的西餐》即使不是学习烹饪，看里面的西餐礼仪与西餐文化，也可以提升品位和气质。
- 38、爱读这个书，不喜欢西餐的朋友看看这个：生活就像一盒巧克力，你永远不知道你会得到什么。所以吃一下吧，就是一道新菜而已，不要害怕长得惊险、有创意的东西。
- 39、书中的人气排行菜谱，对我们点西餐有很大的指导作用。
- 40、这不单单是一个菜谱 更像一个家庭西餐爱好者的西餐小笔记和超市碎碎念~手绘的风格，相当有爱的一本书
- 41、很喜欢吃西餐，就是不知道在家如何去做。这本书很好的解决这个问题，内容丰富，图文并茂，很不错的一本教科书哦。

《亲爱的西餐》

- 42、想亲手做西餐，体验一下西餐美食，这是一本非常棒的美食书，买了要行动哦，要不就浪费了。
- 43、西餐跟中餐比，显然中餐要复杂得多，学几道西餐调剂一下挺好的，聚会的时候可以做好给朋友吃，自己也很开心咯~
- 44、美食是一种生活态度。无论西餐还是中餐，对自己的胃口负责，才是最重要的。
- 45、书很新，内页张张彩页，图文并茂，书的结构也非常好，分3部分：1介绍西餐的各个组成 2就是主题部分了，介绍50道很常用很适合自己动手做的西餐：）3吃西餐的一些礼仪等的介绍！相当适合初次接触西餐，或者想了解西餐文化的人看看。正如书的扉页上写的那样：这本书是献给热爱生活的人！
- 46、配合着菜品的介绍，更无形地激发着我们挑战西餐的斗志，触发着我们想要品尝西餐美食的冲动-----与此同时，书里面还对我们以前或许并不特别关注的西餐调料也有一个深入的介绍
- 47、菜谱比较全，不仅有各种食谱还介绍了西餐周边饮食文化及礼仪，很不错。
- 48、很喜欢编辑的风格，哈哈，特别是开头部分~~~~
- 让我普及了西餐知识，不过做里面的菜，还真得买比较多的东东，像是甜点，俺就直接看看就算没打算做，比较爱的是面条还有蛋卷~~~姐妹们可以考虑买，不会做或者做不好也没关系，哈哈，这书全当收藏也不错的~~~
- 49、书里在介绍每道西餐同时，还有中餐联想，喜欢吃中餐的人也可以从中学到很多知识呢。
- 50、如果你热爱生活，你就一定会喜欢这本书。选一个悠闲的午后，准备一杯咖啡，播上一写轻松的乐曲，慵懒的靠在沙发上...好了，打开这本书吧。图片清晰，文字简明，版式精巧，还配有漫画。如果你认为它是一本食谱，那就大错特错了，这是一本西餐文化guideline.从一道菜的起源，到用料，做法。特色，甚至是餐具，还有加菲猫语录哟！学会了这50道菜，情人节的大餐可以亲自为TA做喽~~
- 51、本书不但包括西餐食谱、烹饪技巧还有西餐礼仪、美食文化、点餐秘籍，不但可以学会制作，还可以在朋友间秀秀哈。边吃着你做的美食，边听你讲述美食背后的故事。O(_)O~赞
- 52、吃货们的爱好之一就是看着美食在自己手里诞生的一刻，那无与伦比的自豪感发自内心，使人愉悦！试着做了几道菜，很不错，比一般的小西餐馆好吃！\(^o^)/~
- 53、买了书，想着周末在家做西餐呢，结果爸妈宣布要吃中餐，坚决不吃“**西餐”，只好把书放在床头欣赏了。
- 54、一直以为西餐挺难做的，出去吃又太贵，这本书教的真正宗，回头朋友来了，我也可以做下，风光一把。尝试了啤酒闷牛肉这道菜，超级好吃啊。
- 55、把书带回家，奶奶说，这个书怎么这么花花绿绿的，我说教你做西餐呢。结果奶奶一撇嘴：西餐？中餐还吃不过来呢，不稀罕，那个什么比萨不就是烧饼夹一点菜吗，一点都不新鲜。西餐啊，想说爱你不容易，看看书得了，增长点知识。
- 56、拿到这本书时以为又是一本普通的食谱，读后发现不仅语言充满趣味，而且西餐的做法指导非常专业，照着做了几道菜都非常成功，比想象中好很多。
- 57、一般般。太简单了
- 58、非常初级，但初级不应该代表简陋和不正宗，书里的配图让人毫无食欲，更别说想跟着学的念头了。
- 59、这书不错~做法很简单！以后吃西餐最好；了~
- 60、虽然没有还没有照着书上去学习做西餐，但光看着就非常的有食欲，图图很多，而且有不少编辑的小贴士配在文章里，即实用又有品味，就像真的在品尝由大师为你精心加工的美食一样，一本非常不错的书哦。
- 61、“亲爱的”精心选出的五十道菜，可以成为一个下餐厅的菜谱。能让我们在家中体验做西餐的乐趣
- 62、一直想学习一些关于西餐的礼仪，让自己在西餐厅时不至于为先吃哪道菜后吃哪道菜、哪只手拿刀哪只手拿叉之类的小细节闹笑话。当然，除了西餐礼仪之外，也希望自己能够学到几道拿手的西餐菜式，在宴请朋友时能够带来令人耳目一新的感觉
- 63、解开了西餐菜品神秘的面纱
- 我原本以为很难做的汤类结果很简单 厨艺不断提升中....
- 64、这本书是大中华家庭美食会推广-----最受欢迎的西餐。里面的内容婆娘个确实不错，赞一个。权威呀

《亲爱的西餐》

- 65、这本书从制作西餐的原材料、配料讲到西餐的烹饪知识，从烹制主菜讲到动手做配菜，从烹饪用具的选择讲到酒水搭配再到如何营造美好浪漫的情调，林林总总，讲得包罗万象。即使你是一个对西餐几乎没有什么概念的人，看了这本书，也能出去滔滔不绝的向女朋友吹嘘自己与西餐的故事了
- 66、“享受美食的最高境界是吃空了所有盘子而小腹依然平坦如昔”，喜欢这句话，书中还有很多类似的有感觉的话91西餐中要用到的烹饪方法你知道么——煮、炖、焖、烤、蒸、炒、扒、炸、煎……
- 67、《亲爱的西餐》用风趣幽默的写法，让美食学习更有乐趣。
- 68、这本西餐小书里精选50款西餐的制作，配以美图，原料，制法，使用炊具，另外还有特点小点评，储存时间，中餐联想。呵呵。吃西餐联想中餐的味道，这个有意思。
- 69、希望有用
- 70、和儿子的生活忙碌而单调。中餐的煎炒烹炸实在有些浪费。西餐制作相对简单且营养丰富。这本书很实用。已经做了很多。不错。
- 71、全书不到200页，内容却涉及西餐的准备、制作、享用和文化等诸多方面，信息量很大。其中制作方法部分更是采用了大量精美的图片，惹人垂涎，再加上从食材原料、制作方法到菜肴特色都加以详细的推介，让读者对自己制作西餐再也不望而却步，而有跃跃欲试的冲动。
- 72、这本书的名字很可爱，《亲爱的西餐》，内容也和书名一样，走的是卡哇伊的路线，翻开书便能感受到浓烈的休闲气息。如果从专业的角度而言，西餐要分为法式、英式、意式、俄式、德式等多种系列，但这本书并不是一本专业的西餐制作手册，它没有按国家和地域去划分菜式，而是从家庭西餐的制作入手，介绍了50道最为传统也最为简单的西餐制作方法。
- 73、简单易懂，是入门上手读物。
- 74、介绍了一些西餐礼仪和基本原料，以及50道基本菜式，我觉得家里自己做做已经差不多够了，很不错
- 75、也是看着别人的评论买的，开始期望值并不高，因为以前买过不少类似的书，都感觉一般，特别是西餐方面的，很多书连里面讲的香料、配料什么的名词都看不懂，根本也无法照着做。这本书到了后，打开一看就发现很不一样，很多以前西餐的困惑都解开了，还有和中餐的比较甚至配料的替代，虽然还没开始照着做，但感觉应该会成功。给5星啦！
- 76、挺有趣的一本食谱，很多可爱的豆知识，不过做为食谱没太多实际作用，但能让你料理找到灵感，思维不受局限。
- 77、书里关于西餐礼仪的部分讲解非常具体，介绍了就座、点餐以及葡萄酒的正确喝法等，很长知识。
- 78、这本书和其他介绍及制作的烹饪书不一样，看起来感觉不会太死板，看这本书是感觉是看一本非常有趣的书。这本书一开始介绍一些制作西餐常用到的酱料，作者还介绍了一些酱料的牌子，并做了进口酱料和国产酱料的区别。还有一些有关西餐的基本常识，不管对做菜还是去品菜都有一定的作用！然后就是菜谱，内容都比较通俗易懂的。书本的末尾，作者还写上了温馨的小提示：例如：健康食谱、中国市场上的西餐介绍及提示等。值得推介的！
- 79、原本只是当普通的一本菜谱入得，因为之前自己对西餐只有一些浅显的认识，希望能增加这方面的知识。拿到实物，翻开小巧的书页，欣喜地发现，正是自己需要的那种，比较适合菜鸟学习和使用的。把西餐的方方面面，必备的食材，西餐的礼仪和文化，都用精美的图片，幽默的文字，轻轻松松地一一道来，不让人觉得一般菜谱的枯燥乏味，反而很有兴趣读下去；其中介绍的每道菜式中，还都配着“中餐联想”和“替代品”，真是太有实际意义了，生活里实际操作起来，也会顺利许多的。真是太喜欢了！！
- 80、书中关于如果制作西餐的部分图文并茂，很可爱

毕竟学做西餐很大一部分原因也是兴趣，如果弄的那么单调一定不受欢迎，这点这本书做的还不错

可爱的书

- 81、最近对西餐有兴趣，想了解西餐的各方面，这本书能够比较全面地介绍西餐，包括酱料、材料、礼仪，还有50道西餐介绍，而且配有唯美的图，赏心悦目！
- 82、书中的图片精美得令人惊叹，50道人气西餐让人爱不释手，再加上详细周到的步骤讲解，想不学会都难啊！赞！

《亲爱的西餐》

- 83、真的很简单，至于你是否能学会？你试过之后就知道了，绝对比你想象中的简单，吃自己做的西餐绝对也比西餐厅的有滋味哈
- 84、这本书的名字就很有情调，配上鲜艳的画面，更让人想跃跃欲试，书中不仅精选了50道菜品的制作方法，更重要的是还介绍了西餐的用料以及西餐的礼仪，从吃中能学到知识，这是我看重的，好书-《亲爱的西餐》。
- 85、从无到有，一起买了西餐和红酒的资料，这本实在是太棒了，试着做了几道菜，都非常成功。简单易学。材料也很容易买到。推荐！
- 86、全彩页的设计很贴心。很多的西餐菜式也给出了中餐中的替代品，浮想联翩。语言也很幽默，适合初学者的一本简单西餐教程。你不一定要喜欢里面列出的所有菜品，但要领会了西餐的精神，一切都可以触类旁通。
- 87、看过《丽江的柔软时光》挺喜欢的一本书，发现这本《亲爱的西餐》作者也是大番茄传媒机构，特意买来看看。
- 88、我爱吃西餐，但是遗憾的是我并不懂西餐。可我偏偏又是那种，做什么事情都希望自己能够说出一二三的人，哪怕只知道一二三这么点点，但至少要比一无所知要好。特别对于饮食，它承载了太多的历史和文化，如果你不了解他，那么即使你爱吃也仅仅是吃，谈不上品味。这本书，介绍了很多关于西餐的东西，喜欢，推荐
- 89、今天早上给老公和孩子做了书里的两道西餐，牛肉汉堡和吞拿鱼三明治，他们都说好吃，可把我美坏了。
- 90、你的择偶条件？
漂亮的脸蛋？诱人的身材？既有大家闺秀的端庄，又有小家碧玉的可爱？即有优雅的气质，又能在需要的时候完全融入你的圈子？
啧啧，分明是一个百分女友啊。
来《亲爱的西餐》吧，和它谈场恋爱，你所有对爱情对象的期盼，完全可以实现！

无可挑剔的外形：

这里面有50道用心选出的西餐，而就让你在翻开第一页的时候就会一见倾心。一见钟情的原因，往往就是那人长得实在太能入你的法眼。那种淡妆浓抹总相宜的真美女神韵，让你心甘情愿拜倒在石榴裙下。西餐，尤其是头盘，也就是前菜，总是清淡的，仿佛那刚刚出水的芙蓉，自然而又娇艳，不曾施粉黛，却同样动人。而主菜，虽然属大鱼大肉，但因为烹饪方法多是烤或煎，而且有颜色鲜亮的水果或蔬菜相配，所以感觉肥而不腻；甜点自是不必再说，能让女人和孩子成痴的东西，往往是漂亮的东西。不得不佩服作者的摄像技术，西餐的美，他都能用照相机记录，然后还原其本真给了我们，如此色彩分明、让人不由垂涎的西餐，首先满足了我们恋爱中对于外形的渴望。

好家世好性格：

《亲爱的西餐》里面的50道菜，都由作者精心选出，这可是从成千上万道西餐中选了又选，挑了又挑的，每一道菜，作者都会如一个好的红娘一般，告诉你入选原因，告诉你口味特点，甚至告诉你储藏方法和时间，不可谓不贴心，让你如皇帝选妃一般自得。甚至，在你走到任何一个面前时，这个“红娘”还会给你若干贴心小贴士，已让你更能欣赏到“她”的各种美丽。可供“皇帝”挑选的家世当然好得很，可是，偏偏它们又并非是颐指气使的娇小姐，而是有着小家碧玉般的俏皮。就像在第一道菜——“杂菜色拉”最后TIPS里面“你只会看书，按传统的方法行事？那这一段你就不要看了，看了也只是个郭靖，不会是一代宗师张三丰。”这分明就是邻家那个娇憨的小妹鼓着嘴的样子，而这种可爱的俏皮在本书里俯拾皆是，让你会心一笑。

能融入你的生活圈子：

我们都是中国人，这本《亲爱的西餐》就是给中国热爱生活热爱美食的人写的，而中国人往往都如梁实秋一样，对中国菜有着不可放弃的执着。西餐可以作为适当调剂，却永远不能替代中餐。所以，在每道西餐之后，作者总会有一个中餐联想，让你的西餐融入你的生活圈子，那种熟悉的感觉让你会对她感觉更加亲切。

《亲爱的西餐》

除了这些，作者还在最前面不厌其烦地来了一段“前奏”，包括原材料的选择、烹饪的基础知识、那些西餐中常出现的小东西、甚至于锅、以及西餐的种种，让你全面了解西餐，这就是在相亲之前对对方的详细介绍过程了吧？在菜系介绍完之后，作者又贴心地来了个“尾声”，有可爱的漫画、中西结合的菜谱、以及西餐礼仪等等。

“红娘”绝对是个金牌红娘，恋爱怎么谈，就看你自己啦！

91、说西餐脑袋里第一个画面就是意大利面，翻开“亲爱的西餐”这本书有一道菜吸引了我。名字叫“俄罗斯乱炖罗宋汤”，呃……不知道它和我们的“东北乱炖”有什么区别。我要好好研究一下PS:东北乱炖很好吃哦！嘿嘿……

92、为周末提前备课:)

93、西餐，总给人一种烂漫的情调。本来买了一些关于烘焙的书，但是全然不如这本书介绍的这么彻底，至少全面一些，包含西餐的一些原材料、西餐基础烹饪方法、西餐中常用的小东东，还有西餐的上菜顺序，最重要的是介绍了西餐的进行，就是几道菜中得经典菜品，这个就很实用了！可以让我在家轻轻松松掌握西餐的程序，为家人呈上不一样的西餐菜品！

94、按照书中菜谱做对了几道西餐，朋友做客吃的赞不绝口，自豪中……

95、本人在现书评之前郑重提示：如果你非常饿，请不要翻开这本书。不然排山倒海般的口水会把你淹没。如果你正要去吃西餐，请不要翻开这本书。不然你会看到眼花缭乱，以至于拿不定主意是去西餐厅还是去超市（按照书上的菜谱买齐材料自己做来吃）。如果你心情不太好或者恰好感情受挫失去了吃饭的欲望，请不要翻开这本书。不然别人会以为你刚才的痛苦万状都是装出来的，因为你抱着书嘴角已经有掩饰不住的痴笑。

这是一本非常萌的书，并且萌得与日系图书截然不同。全书色彩斑斓的西餐成品大图看得人垂涎三尺，各种各样手绘风格的小插图给这本书增加了与众不同的艺术气息，这本《亲爱的西餐》就是大番茄传媒奉献给广大读者的一份西餐盛宴，绝对可以让你在大开眼界的同时还能大饱口福。

这本书从制作西餐的原材料、配料讲到西餐的烹饪知识，从烹制主菜讲到动手做配菜，从烹饪用具的选择讲到酒水搭配再到如何营造美好浪漫的情调，林林总总，讲得包罗万象。即使你是一个对西餐几乎没有什么概念的人，看了这本书，也能出去滔滔不绝的向女朋友吹嘘自己与西餐的故事了。

我最爱的是这本书上那五十道作者用心精选的西餐大菜。西餐好吃，但西餐厅总是价格不菲。如今有了五道西餐大菜的菜谱，我们就可以在家里制作自己喜欢的西餐，这样一来，省了大把银子不说，还能在家里营造出一种异域情调，真是宅男宅女，已婚未婚者的福音。书中对每道大菜的介绍都非常详细，从所需原料到做法、特色、入选理由、贮藏时间都说得清清楚楚，更是贴心的标注上了中餐联想和原、配料的替代品。在每道菜之前，作者都对这道菜品有一个小点评，虽然只有寥寥几句话，但也起到了画龙点睛的作用，使菜品仿佛有了生命，有了自己独特的气质。

在尾声部分，作者幽默的加入了很多做砸了西餐的补救办法，看到我忍俊不住。更有不少西餐的就餐礼仪奉上，学习了这些，再去正统的西餐也不害怕出丑啦。

一书在手，别无所求。马上拿起菜篮还有钱包，飞向菜市场、超级市场，采购东东，再紧闭厨房，闭关一下午，等亲爱的到家，铺好桌布，关上电灯，点起蜡烛，倒上美酒，和自己最爱的人一起沉醉在味蕾的美妙享受中吧。

96、我闺蜜是个江苏人，做得一手好菜，尤其是她做的西餐，在我心目中是全宇宙最好吃的饭。每个周末都会去闺蜜那吃好吃的，要是做了西餐，我恨不得头天晚上都激动得失眠，后来她既然平淡的告诉我，这些都是看书学到的

97、做了好几道了，以后和老公不去西餐店吃了，自己在家就能搞定。

98、爱吃是女人的天性，对西餐也是，虽然不懂，但是爱吃。看到这本书，很心动。拿到书后迫不及待的看了，书里图片很精美，看了很有食欲。但如果想按书上说的做美食，还是有难度的。

《亲爱的西餐》

99、这本可爱的小书中除了精选50款热门西餐佳肴，各西餐厅最受人欢迎的人气排行，一些经典色拉汤品、主菜，焗烤等等也都细心提点

100、很幽默，很轻松，很实用的家用西餐书，手绘的插图很有爱，作者也时不时流露出小智慧小聪明和小淘气。

比如说到食材的配方，之前做过烘焙，知道西餐的配比是要用到电子称的，也曾经有国外的朋友索要回锅肉的配方，也要求精确到盐多少克郫县豆瓣多少克的程度，我差点为止崩溃。

可是这里作者却说，不需要那么严格，适量、少许这种中餐里面很常见的词在这本书里随处可见，而且作者理直气壮的说：又不是抓中药！

我照着做了罗宋汤，比我从前用的任何配方做出来的都好吃，可见，我跟作者的气场是相通的。感谢了。

101、这本书好就好在出了具体的西餐烹饪方法以外还详尽的介绍了西餐的文化，不光是让人学会做西餐，还教会人西餐礼仪。很实用！

1、如果从专业的角度而言，西餐要分为法式、英式、意式、俄式、德式等多系。但这本书并不是一本专业的西餐制作手册，它没有按国家和地域去划分菜式，而是从家常西餐的制作入手，介绍了50道最为传统也最为简单的西餐制作方法。烫银的靓丽封面，方方正正的开本，版式设计什么的都很漂亮。也有很多美图，是很精美的一本小书。这本书的名字就很可爱，《亲爱的西餐》~々单从名字就能令人感觉欢愉，内容也和书名一样，走的是卡哇伊的可爱风。翻开书便能感受到书中充盈着的感性气息。事实上，这本关于美食的书，也确实远远不只是在介绍一些西餐的知识，菜品的制作，更重要的是传达出一种对美食（特别是西餐）和生活的热爱。这本小书里关于西餐的制作，有原料、制法、使用炊具，配以幽默的评述，另外还有特点小点评、储存时间、中餐联想等。另外，关于圣诞Party的准备工作列得非常详细，既贴心又有专业水准，在宴请客人之前参考一下会减少很多琐碎的烦恼。而有关西餐礼仪的介绍对时下求新求变的达人也是非常有用的，下次去吃西餐之前温习一下，应该多少可以避免在那样优雅的环境里的手足无措吧？作者写的很幽默很好玩，文字轻松、诙谐。其实这种行间字距的忽疏忽密，字码的忽大忽小，看着感觉真心累啊——总体而言本书形式大于内容，是厨房菜鸟写给不会做西餐的人看的“傻瓜级”的入门书。但几乎没有多少的制作过程分解图，完全没有任何烹饪经验和有相当烹饪基础的人就不必买了，不太划算。上面说放辅料都以“一点”、“一些”、“少许”之类的，够抽象的，对于没有制作过西餐的人而言，如果过多地使用这些模糊的概念词会令人有无所适从之感。而在做法一栏中使用“大火煮开后转用小火，加盖焖煮到牛肉熟软”或是“用温火慢慢煨透”这样含糊的介绍，也会感觉无法控制烹饪的具体时间——想照着这书上写的做出原汁原味的西餐是别指望。不过做菜这种事，还真不是单纯的能以配料、克数、时间、步骤等纯粹的数据呈现的，随着个人情况和地域的关系，每个人的口味自然不同。喜欢清汤还是浓汤，喜欢软糯的还是硬脆的，是喜欢甜口的还是咸口的，不管怎么说，令人难以忘怀的家常菜的奥妙往往就是在这些“大概”“也许”“差不多”“估摸着”中了！

2、美食如同美女，要发掘、欣赏、缠绵，但不要时时相见，而从中餐到西餐也只是换了张桌子的距离。《亲爱的西餐》着实看着让人开心，作者笔调轻松，无论是西餐的初级知识，西餐礼仪，西餐烹饪常识，还是真正的西餐美味均有涉及。这本可爱的小书中除了精选50款热门西餐佳肴，各西餐厅最受人欢迎的人气排行，一些经典色拉汤品、主菜，焗烤等等也都细心提点。此外，不仅有吃食，还有贴心的健康饮食观念。针对这本书，作者更是态度随意随性：“把它放在山坡上，树荫下，风吹哪页看哪页，不吹不看，乱吹乱看”，把它“放在厨房的冰箱上，微波炉上，抽屉内，实在想不出要吃什么菜或太想什么菜时拿出来翻翻”，甚至建议把它放到马桶边，做本通厕书！哪个作者不想自己的作品大受欢迎，这位嘛是不是与众不同？嘿，这可才是真正的生活。将知识用到生活之中，而不是束之高阁。中餐里，我喜欢喝汤。西餐里也有。一碗汤就是一片江湖。既然有人的地方就是江湖，人就是江湖，你怎么能拒绝这一碗江湖。西餐里的成品汤里又有清汤、浓汤、特殊汤和各国传统汤。其实吃西餐汤是比较少见的，常见的也不过是俄罗斯的罗宋汤，西班牙的酸辣冷汤和印度的咖喱浓汤等。西餐还有必备的冷热酱汁，配搭的酒等等。此外，按进食时间，又有不同的西式早餐，下午茶，自助餐，当然还有适合自己的咖啡。永远爱美食，直到只剩下一颗牙齿。其实即使最后一颗牙齿都掉光了，我们依然爱美食。为什么吃来吃去，还是觉得妈妈做的饭菜最好吃？因为那是世上最最亲爱的人。会吃不算美食家？不算，会吃的人会做才算。噢，如此一来，想当个吃了又不会长肚腩的幸福的美食家么？那么来亲自试试吧。作者用语诙谐，选材用心，制作仔细，让人开心，心情愉快，当然节奏也慢条丝理下来。虽然还是说吃食，不过给人感觉已是在讲述一种快乐的生活主张。----要知道厨师的心情好，做出来的东西才美味嘛。除此之外，这本西餐小书里精选50款西餐的制作，配以美图，原料，制法，使用炊具，另外还有特点小点评，储存时间，中餐联想。呵呵。吃西餐联想中餐的味道，这个有意思。美食永远是无论中西，不局庙堂乡野。而只要有一颗爱美美食之心，一粥一饭皆美食。最后的最后，和作者一起自勉：如果做砸了怎么办？做砸了，不是你的错。直接倒进垃圾筒，重头再来。真是让人欢乐~~~

3、自古以来，中国的美食文化源远流长，有着让古人引以为豪的“满汉全席”，更有着全国各地不同菜系的繁华多样。然而，随着时代的变化，国人早已不在满足于传统美食，于是，受到外来的西方文化的熏陶，西餐在国内的美食台阶上急剧上升，甚至成为各种美食场合的常客。各种美食教室也不在局限于中式美食的传授，西餐的课程被广泛提及。但是，正宗的西餐，由于其用料的精致和考究

《亲爱的西餐》

往往有着高昂的价格，无法成为普及亲民的菜系，如今各种西餐制作的菜谱和书籍日渐增多，家常餐桌上也常常能看到西餐的身影。然而，仅仅有了西餐制作食谱还是不够的，我们尚不清楚西餐的用料选择，西餐的制作工具，在这本书的开头恰恰为我们解决了这样的难题。全书分为三部分，一部分是对西餐的综合介绍，有关西餐中的特别制作材料，有关西餐用料选择，有关西餐的烹调用具的选择等等，对于一个初次接触西餐烹饪的人来说，是很有用的；第二部分就是全书的正本，书中精选了五十道西餐的制作方法，详细介绍，让读者可以自己亲身体会西餐烹饪的乐趣和烹饪成功之后的美味之旅。第三部分则为读者提供了一些享用西餐时的注意事项，尤其是外出就餐时，初次进入西餐厅，如果不懂得西餐的就餐注意事项和西餐的礼仪，也许就会心怀揣测和不安，有或者会犯了各种错误导致不良结果，所以，了解西餐的就餐礼仪是非常有必要的。书中所提供的各种菜肴和点心的制作方式方法简单通俗，我们日常家中都是可以制作的，即使家中尚未购置烤箱，除有部分几道菜无法制作外，其余都可以制作。一个平底锅，加上各种调料，准备齐全所需食材，一场有关美食的奇妙之旅就会开始。曾经尝试过西餐的烹饪，相对中餐而言，可以说算是简单易学的。这本书的彩页设计，让人很是喜欢，各种美味的菜肴，通过全彩页而显示，看着更让人充满食欲和动手欲。简单的制作步骤，配上小图，一眼就可以让人看出，这些菜都是经过厨房实际制作过，从而增加了这些菜肴的实用性。正如书的简介中所说，这些菜肴都是在家庭厨房中实践之后，才被编入书本，绝对是小家庭的西餐烹饪好帮手。

4、民以食为天下。小小的一个“吃”字里面有着深奥的学问与讲就。随着国际化的大融合，我们在吃的种类，吃的类别，吃的品种，吃的礼仪，吃的学问等问题上，看法上，概念上都有着不断地提升。尽管，中国贯有美食王国的美称，但是我们也不容小觑国外西餐的特有魅力。《亲爱的西餐》就是在这样的一个时代背景下，出现在了我们的眼前。封面上西餐所特有的经典餐具与酒水在不知不觉中调动着我们的味蕾。是啊，中餐我们并不陌生。作为一个中国人，总是能够或多或少地准备个几道家常小菜。可是，西餐呢？就如外国人不熟悉使用我们中国传统的筷子一样。我们同样可能对于西餐中经常出现的刀，叉，勺有着那么一点的恍惚。曾记得自己第一次去西餐厅用餐的尴尬；曾记得自己初尝西餐的享受，曾记得西餐品尝之时的优美氛围。这就是西餐能够给予我们带来的感受。假如说中餐可以让我们体会家的温馨，那么西餐或许可以让我们享受情调的优雅；假如说中餐可以让我们一品中国的美食，那么西餐或许可以让我们领略下那异国的美味。可是，我们毕竟还是中国人。我们也许并不懂得如何掌握并准备西餐的相关细节。在《亲爱的西餐》的带领下，我们可以如释重负地得到无形的老师协助。首先，书在开篇便向我们讲述介绍了有关于西餐礼仪，西餐文化，西餐特色的精髓。可以让西餐菜鸟么直截了当地对西餐有一个质的飞跃。事实上，也只有深入地了解西餐，我们才可以进一步耐心地发挥自己的烹饪技巧准备西餐。其次，作者也非常细心地认识到有些国外西餐的原料并非我们马大嫂们触手可及地可以进行调配。因此，书里面又有着相关的经典介绍。有关于西餐中配上相关的替代品。启发式的引导，让我们可以举一反三，触类旁通。于是乎，更多中西方结合的自创精致美食会让我们研发创造。同时，我们也可以在制作过程中对西餐产生更多的新层次的认识。尽管西餐看似情调高雅，但是我们并不需要昂贵的食材；尽管西餐有自己的特色，但是我们并不需要全盘照抄；尽管西餐也有不尽人如意之处，但是我们可以发挥烹饪技巧中西结合，洋为中用。也许此时是一道地道的西餐，但是彼时只是一道可口的美食。一道适合我们中国人的美味，可口的餐桌佳品。我们也不需要再为“巧妇难为无米炊”而烦恼。再次，我们可以在阅读此书的过程中，可以看到许多赏心悦目的美食图片。配合着菜品的介绍，更无形地激发着我们挑战西餐的斗志，触发着我们想要品尝西餐美食的冲动-----与此同时，书里面还对我们以前或许并不特别关注的西餐调料也有一个深入的介绍。事实上，我们可以在准备西餐的同时，灵活运用并搭配这些调料，产生意想不到的美味效应。正所谓一书在手，西餐不愁。心动不如行动！有着《亲爱的西餐》的陪伴，准备西餐并不难；有着《亲爱的西餐》的指引，品尝西餐不是难事；有着《亲爱的西餐》的引领，西餐成为家常菜也不难。记得曾经有这么一句话语：如果你想要管好你的老公，那么你就先管好他的胃。其实侧面而言，马大嫂们想要管理好自己的家庭，那么就更要管理好全家的胃。深刻学习领会《亲爱的西餐》，我们可以壮志满怀地呐喊：连西餐都会了那么我们还怕什么呢！

《亲爱的西餐》

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