

《西餐烹饪技术》

图书基本信息

书名：《西餐烹饪技术》

13位ISBN编号：9787506446761

10位ISBN编号：7506446766

出版时间：2008-1

出版社：中国纺织

作者：高海薇

页数：184

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

《西餐烹饪技术》

内容概要

《西餐烹饪技术》正是在这种餐饮新潮流下做出的一种探索。值得一提的是，《西餐烹饪技术》在对西餐烹饪技术进行了详细剖析的同时，还着重探讨了西餐烹饪技术在中餐中运用的思路和方法，并对在中西合璧思路下创新出来的菜肴，进行了大量的举例。从世界看中国。中国的餐饮业，实际上，一直在这个方面进行不懈的努力，从历史来看，我们一直对西方烹饪进行借鉴与创新。早在汉代，我们就从西方引进了芝麻、黄瓜、胡萝卜等原料。而四川菜能够成为四大菜系之一，长盛不衰，也得益于善于使用辣椒这种舶来品。近些年，随着改革开放，国内外交流的日益频繁，西餐餐厅的增多，西方菜肴逐渐走上中国人的餐桌，这为中餐借鉴西餐，丰富和发扬中餐烹调技法和菜品种类，提供了更多的便利。

由于人文、地理等条件的不同，西餐烹饪技术在许多方面，具有与中餐不同的个性与特征。在我国经济发展和与世界交流不断频繁的今天，了解西餐技术特征，探索将西餐的技术运用到中餐中来，既可以开阔思路、引进技术、创新菜肴，也为中餐的进一步发展，提供了新的营养。

《西餐烹饪技术》

作者简介

高海薇，四川烹饪高等专科学校食品科学系副教授，西餐教研室主任。
先后毕业于四川烹饪高等专科学校烹饪系、四川师范大学外语系，现为哈尔滨商业大学企业管理在读硕士。曾赴法国、意大利学习和交流西餐。
中国烹饪协会西餐专业委员会委员，四川省美食家协会西

《西餐烹饪技术》

书籍目录

第一章 西餐烹饪技术的文化背景 第一节 西餐烹饪技术的概念与特点 一、西餐烹饪技术的概念 二、西餐烹饪技术的主要特点 第二节 西餐烹饪技术的主要流派 一、意大利烹饪技术与意大利菜 二、法国烹饪技术与法国菜 三、美国烹饪技术与美国菜 四、俄罗斯烹饪技术与俄罗斯菜 五、西方其他主要国家烹饪技术与菜肴第二章 西餐烹饪用料技术解析与运用 第一节 西餐动物性原料的分类与主要品种 一、畜类原料 二、禽类原料 三、水产品类原料 四、奶和奶制品类 第二节 西餐植物性原料的分类与主要品种 一、粮食类 二、蔬菜类 三、水果类 第三节 西餐原料在中餐中的运用思路与菜例 一、培根 二、蜗牛 三、鹅肝 四、奶 五、水第三章 西餐烹饪的刀工技术解析与运用 第一节 西餐刀工常用工具与刀法 一、厨刀 二、沙拉刀 三、屠刀 四、剔骨刀 五、六、锯齿刀 七、蚝刀 八、削皮刀 九、拍刀 十、磨刀棍 十一、菜板 十二、擦板 第二节 西餐刀工常用刀法与原料成型 一、西餐常用刀法 二、西餐原料成型 第三节 西餐烹饪刀工技术特点 一、西餐刀工的主要作用 二、西餐刀工技术的基本原则第四章 西餐烹饪调味技术解析与运用 第一节 西餐烹饪常用调味原料 一、成味调料 二、甜味调料 三、酸味调料 四、鲜味调料 五、辣味调料 六、香草调料 七、酒类调料 第二节 西餐基础汤制作技术 一、制作西餐基础汤的主要原料 二、西餐基础汤制作技术 三、西餐基础汤制作技术特点分析 四、西餐基础汤质量要求 第三节 西餐沙司制作技术 一、西餐沙司的基本含义 二、西餐沙司的构成分析 三、西餐沙司的主要作用 四、西餐沙司的分类与基础沙司制作 第四节 西餐调味技术在中餐中的运用思路与菜例 一、西餐调味技艺的主要特点 二、西餐调味技术在中餐中的运用第五章 西餐烹饪的加热技术解析与运用第六章 西餐菜肴制作解析与运用第七章 中西饮食比较编后语参考文献

第一章 西餐烹饪技术的文化背景第一节 西餐烹饪技术的概念与特点一、西餐烹饪技术的概念西餐烹饪技术是指制作欧美等西方国家菜点所运用的技术、技法和工艺等的统称。西餐烹饪技术的历史十分悠久。早在古代巴比伦人的象形文字中，就有当时菜点种类和烹调方法的记载。此后，西方烹饪经历了古代西餐、中世纪西餐、近代西餐三个阶段，逐渐形成了以法国烹饪为首，丰富多彩的现代烹饪技术体系，与以中国烹饪为首的东方烹饪技术体系和以土耳其烹饪为首的中东烹饪技术体系并称为世界三大烹饪体系。西餐餐厅格局见图1-1。二、西餐烹饪技术的主要特点（一）原料运用特点1.选料严谨西餐对原料的选择十分严谨，追求原料品质和质地的最佳。以动物原料为例，西餐通常只选择牛、小牛、羊猪、鸡、鸭、鱼、虾等原料的净肉部分，如牛的背部和腰柳肉，鸡、鸭的胸脯和腿部，鱼身两侧的肉等，基本上不使用头、蹄、爪、内脏、尾等部位。只有法国等少数国家，使用动物原料的其他部位，例如鸡、鹅肝、牛肾、牛尾等。

《西餐烹饪技术》

编辑推荐

《西餐烹饪技术》由中国纺织出版社出版。

《西餐烹饪技术》

精彩短评

- 1、包头要开到付
- 2、感觉还是比较一般吧.....书的内容比想象中的要少，解释也不太全面，不是很喜欢呢。
- 3、这本书我以前读过，觉得不错就在这里买了，不过版本已经很旧了，我这次买也就是用于新员工培训。希望在烹饪书籍方面能更新些新的，特别是中英文都有的那种。建议商家多上些专业厨师烹饪用书，专业性和菜系强些，不要一概而论。我本身是一名意大利菜厨师。希望在各个国家不同菜系上有专业的研究，不要一本书西餐都包括了。
- 4、这本书没有写的那么好！里面的东西太深奥了
- 5、比较全面。
- 6、书籍印刷不如想象中好，因为是餐饮教学，没有彩图没有那么好看
- 7、是我买的美食书中纸张最差的一本~~不过内容很强大~~非常详细！所以仍然喜欢！
- 8、对刚刚学西餐的人来说不错
- 9、我对这种书，太喜欢了！
- 10、内容挺不错的！就是没有图片

《西餐烹饪技术》

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