

《学做西餐-从入门到精通》

图书基本信息

书名：《学做西餐-从入门到精通》

13位ISBN编号：9787518406454

出版时间：2016-1

作者：王森

页数：274

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

《学做西餐-从入门到精通》

内容概要

本书从西餐原料的选购入手，全方位介绍西餐烹饪技巧、制作方法、酱汁的调配、酒的搭配，216道人气西餐，覆盖头盘、沙拉、汤、主菜、意大利面&米饭。
简洁的文字，精美的配图，让你轻松从新手变高手，用简单的材料烹调最美味的西餐。

《学做西餐-从入门到精通》

作者简介

王森，国内首家西餐西点专业学校创始人，点击量超过3200万的新浪美食知名博主，致力于传播专业技术，帮助更多人了解西餐、甜点，寻找创作乐趣，从中获得幸福。从事西餐行业的20年间，培养了来自亚洲各地的上万名学员。

书籍目录

西餐入厨基础知识

西餐原材料 / 2

西餐烹饪技巧 / 8

烹调方法 / 20

关于调味 / 21

酒的妙用 / 24

高汤制作 / 27

酱汁制作 / 29

沙拉 (19 款)

百里香烟熏鲑鱼 / 44

橙味鸭胸附油醋什锦蔬菜沙拉 / 45

橙汁鸭胸沙拉 / 46

法式鸡胸沙拉 / 47

鸡肉芒果沙拉 / 48

凯撒沙拉 / 49

烤鸡胸肉附脆绿沙拉 / 50

马铃薯沙拉 / 51

尼斯沙拉 / 52

柠檬风味红椒肉卷 / 53

三文鱼慕斯沙拉 / 54

生三文鱼附田园沙拉 / 55

乌贼鳀鱼风味沙拉配塔塔酱 / 56

甜菜果香沙拉 / 57

西西里海鲜沙拉 / 58

熏三文鱼沙拉 / 59

鸭胸酪梨沙拉 / 60

意式绿色水果沙拉 / 61

章鱼配什锦蔬菜沙拉 / 62

汤 (28 款)

澳地圆白菜汤 / 64

北意玉米浓汤 / 65

比利时贻贝浓汤 / 66

法式洋葱汤 / 67

蛤蜊绿豆汤 / 68

海鲜面包浓汤 / 69

海鲜酥皮浓汤 / 70

番红花海鲜清汤 / 71

红甜椒菠菜浓汤 / 72

黄瓜酸奶冷汤 / 73

卡布奇诺蘑菇汤 / 74

罗宋汤 / 75

马赛海鲜汤 / 76

奶油菠菜汤 / 77

奶油南瓜汤 / 78

奶油西兰花汤 / 79

奶油玉米番茄汤 / 80

牛肉甜菜蔬菜汤 / 81

普罗旺斯海鲜汤 / 82
青豆仁鲈鱼汤 / 83
松露蛋黄鸭肉清汤 / 84
苏格兰羊肉汤 / 85
甜菜头冷汤 / 86
希腊鸡汤 / 87
匈牙利牛肉汤 / 88
意大利蔬菜汤 / 89
意式牛肚汤 / 90
英式牛尾汤 / 91
头盘 (37 款)
花椰菜可丽饼 / 94
波特酒腌洋梨 / 95
薄片小牛肉鲔鱼酱 / 96
炒蘑菇法脂鸭肝附烤蛋 / 97
余鱼荷兰沙司 / 98
番茄天使凉面 / 99
干邑鸡肝酱 / 100
怪味鸡 / 101
海洋风味鱼冻派 / 102
黄油鸡卷 / 104
鸡蛋马铃薯饼 / 105
鸡胸肉包肥肝 / 106
烤香酥鱼块佐苹果塔塔酱 / 107
辣味炸马铃薯块 / 108
绿芦笋佐荷兰酱汁 / 109
马铃薯罗勒酱拌面 / 110
蜜瓜三文鱼 / 111
蕈菇酱汁配牛尾马铃薯可乐饼 / 112
啤酒余生蚝 / 114
普罗旺斯三文鱼 / 115
茄汁醋酱鲜蚝 / 116
茄子番茄派 / 117
酥炸香蕉 / 118
蒜蓉蘑菇 / 119
泰式海鲜蝴蝶凉面 / 120
天使发面沙拉 / 121
西芹酪梨佐香料番茄苹果油 / 122
夏季蔬菜冻派 / 123
香槟牡蛎冻 / 124
香煎酥脆薯饼 / 125
鸭肉酿蜜苹果 / 126
鸭肉慕斯佐马拉酒冻 / 127
意式奶酪焗茄饼 / 129
意式生牛肉片 / 130
炸火腿丸子 / 131
炸奶酪球 / 132
什锦蘑菇冻派 / 133
主菜 (87 款)

爱尔兰烩羊肉 / 136
白葡萄酒淡菜 / 137
百里香烤鸭胸附菠萝蜜酱 / 138
北非米蛙腿附菠萝酱汁 / 139
菠菜奶酪焗孔雀蛤 / 140
勃艮第风味炖牛肉 / 141
炒蘑菇鸡肉片 / 142
鞑靼牛肉 / 143
大蒜奶油鳗鱼 / 144
德国兰戈白葡萄酒鸡腿 / 145
德国酸菜焖猪手 / 146
炖羔羊肩肉 / 147
炖烤小羊腿 / 148
法式红酒烩鸡腿 / 149
法国鼠尾草风味烤带骨羔羊 / 151
法式焗烤海螺 / 152
法式香草烤鸡腿 / 153
法脂鸭肝煎牛排 / 154
法脂鸭肝煎鸭胸 / 155
法脂鸭肝填鸡腿 / 156
茄子炖菜 / 157
焗烤海鲜卷 / 158
番茄炖煮猪肉和白芸豆 / 159
干煎鸭胸无花果酱汁 / 160
黑椒牛排 / 161
烘烤节瓜酿肉 / 162
红酒炖鳗鱼 / 163
红酒炖牛肋排 / 164
红酒烩牛腩肉 / 165
红酒烩羊肉 / 166
煎干贝酱醋甜菜汁 / 167
煎鳕鱼佐香酥培根和希腊黄瓜酸
奶酱 / 168
煎樱桃鸭胸 / 169
简易式威灵顿牛肉 / 170
节瓜焗海螺 / 171
芥末风味牛里脊肉排 / 172
咖喱风味香烤小羊肉 / 173
经典培根鸡腿 / 175
奶油酱汁配松露风味法国乳鸽 / 176
香烤牛柳 / 177
烤乳鸽附苹果蜜酱 / 178
烤鸭胸配苹果蜜酱 / 179
烤羊里脊 / 180
肯郡烤猪五花肉 / 181
烤羊肉附炖煮蔬菜 / 182
烤玉米三文鱼附彩椒酱汁 / 183
烤羊排佐蒜香红酒罗勒酱 / 184
老祖母式煎小牛肋排 / 185

猎人式烩鸡腿 / 186
罗马炖牛肚 / 187
马德拉酒煮鸭腿 / 188
慢烤肋骨牛排 / 189
焖烤小羊膝附番茄鹰嘴豆 / 190
焖煮香草馅小羊肉 / 191
法式迷你蛋塔配小鳌虾 / 192
蜜李鸭肉卷 / 193
蜜汁鸭腿 / 194
慕尼黑啤酒炖牛肉 / 195
酿鸡卷 / 196
柠香海螺 / 197
培根烤乳鸽 / 198
皮耶孟特式煨小牛腿肉 / 199
普罗旺斯焗蔬菜百里香小羊肉 / 200
普罗旺斯明虾 / 201
普罗旺斯蛙腿 / 202
烧烤北海道干贝附炖煮白荚豆 / 203
烧烤小羊排佐波特酒风味酱汁 / 204
烧烤猪里脊 / 205
松露芝士小牛肉 / 206
蒜味奶油煎猪排 / 207
网烤小羊排 / 208
味噌三文鱼薄片附南瓜玉米糊 / 209
希腊焗羊肉 / 210
香巴浓式煨猪肋排 / 211
夏伯里白葡萄酒风味干李炖猪腰肉 / 213
香煎鸭胸佐粉红胡椒红酒酱 / 214
鲜菇配鸭胸 / 215
香烤派皮包绞肉佐波特酱 / 216
香烤派皮包仔羊肉和夏季蔬菜 / 217
香料红酒炖羊膝 / 218
香料烤羊里脊附覆盆子酱汁 / 219
香料时蔬烤鲈鱼 / 220
杏仁花椰菜圆鳕 / 221
意大利咖啡炖牛颊肉 / 222
原味烤肋骨牛排 / 223
油封鸭腿肉 / 224
英式牛肉派 / 225
意大利面 & 米饭 (45 款)
百里香小羊肉手工宽扁面 / 228
番茄意大利面 / 229
菠菜手工意大利宽面 / 230
丁香鱼番茄干细圆面 / 231
豆豆意大利面和豆子酱 / 232
番茄蛋包面 / 233
番茄奶油鸡肉笔管面 / 234
橄榄油煎鲈鱼佐意大利饺 / 235

焗烤培根海鲜通心面 / 236
煎烤羊排意式小米饭 / 237
焗鸡排佐番红花饭 / 238
墨鱼汁炖饭 / 239
焗烤肉酱小贝壳面 / 241
可可花生意大利冷面 / 242
萝卜蛤蜊味噌炖饭 / 243
马铃薯白肉鱼煎饼 / 244
米兰炖饭 / 245
奶油南瓜三文鱼贝壳面 / 246
橄榄油培根焗螺旋面 / 247
奶油青酱海鲜炖饭 / 248
南瓜鸡肉焗烤饭 / 249
南瓜面疙瘩 / 250
南瓜千层面卷 / 251
培根蛋酪面 / 252
茄酱德式香肠炖饭 / 253
茄汁红酒牛肉炖饭 / 254
西兰花弯管面 / 255
青酱培根蝴蝶面 / 256
肉酱意大利面 / 257
奶酪奶油芦笋通心面 / 258
莳萝鲈鱼手工菠菜面 / 259
水煮蛋菠菜生火腿白酱面 / 260
松露天使冷面 / 261
酥炸鲜虾南瓜炖饭团 / 262
蒜香辣椒意大利面 / 263
甜菜根奶酪奶油白面酱 / 264
鲜菇白葡萄酒炖奶油饭 / 265
香煎干贝佐芦笋炖饭 / 266
香煎乳鸽栗子炖饭 / 267
香烤春鸡镶蕈菇炖饭 / 268
响螺肉丸沙拉串佐番茄酱汁 / 269
新鲜时蔬黑胡椒蛋奶面 / 270
蕈菇炖饭 / 271
贻贝芦笋花椰菜炊饭 / 272
意大利米炖咖喱鸡腿 / 273

《学做西餐-从入门到精通》

精彩短评

1、主要以法餐为主，很多专业术语也是沿用法语。食谱部分写的算详细但缺少教导，只有图和步骤没有来龙去脉的介绍，不适合初学者。看到了老板常说的蛙腿，果然法国人吃蛤蟆但只吃腿，然后被英国人各种bs。总算看到了一本西餐书介绍了油封鸭，但怎么是在油里低温炸一小时，不是烤箱低温烤8小时么，是老板坑我了还是书骗了我。几乎所有的肉菜都是烹饪好再浇酱汁，可以学习下。

《学做西餐-从入门到精通》

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