

《法式海鲜制作高手》

图书基本信息

书名：《法式海鲜制作高手》

13位ISBN编号：9787538416848

10位ISBN编号：7538416846

出版时间：2004-1

出版社：吉林科学技术出版社

作者：大阪厨师专科学校

页数：158

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

《法式海鲜制作高手》

内容概要

本书四大特色：

 图解详尽 实用性强
 图像记号 一望而知
 烹调术语 解释透彻
 作者专业 内容全面

本书主要是介绍法国菜中鱼、虾和贝类的基本烹调方法，此外也旁及法国菜广泛使用的各种调味汁。在日本，制作法国菜时都大量地使用日本的材料，为此，本书也将这些材料的准备列为讲解的重点。
 我们长期从事培

《法式海鲜制作高手》

书籍目录

出版说明

序

前言

本书的使用方法

彩色照片

法国菜——鱼、虾和贝类的制法

焖大比目鱼香风味

羊肚菌大比目鱼卷 两种调味汁

焖酿箬鳎鱼

箬鳎鱼卷配淡水大头虾

酥炸鳎鱼番茄汁

烤千层酥海鲈鱼 配肖龙汁

油煎面包焗海鲈鱼片配白葡萄

海鲈鱼面条棋盘

油炸木叶鲈鱼 考伯特风味

《法式海鲜制作高手》

精彩短评

- 1、2009年9月23日 上海图书馆。扇贝和蛏子上市季节：春季和夏季。金枪鱼（吞拿鱼）、大比目鱼和蚝是冬季。鲍鱼和田鸡是夏季。海鲈是六至九月。三文鱼是夏秋二季（选择鱼鳃鲜红，鱼鳞银白的鲑鱼）。龙虾是五月和六月，体长20CM左右最鲜美。
- 2、非常明了，看了以后跃跃欲试。可惜附近没有海和海鲜。唯一不足就是篇幅少些，不过对得起价格
- 3、P5~P20彩页欣赏P21~P158法国菜鱼虾贝类的菜谱，配有简笔画图描述很详细。

《法式海鲜制作高手》

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