

《法国菜点菜高手》

图书基本信息

书名：《法国菜点菜高手》

13位ISBN编号：9787532386932

10位ISBN编号：7532386937

出版时间：2007-1

出版社：上海科技

作者：宋建华

页数：149

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

《法国菜点菜高手》

内容概要

本书介绍了素着“西餐之王”美誉的法国美食，全面介绍了法国美食的菜式品种、用餐程序，详细介绍了享誉世界的法国十大名菜；也介绍了法国美食中不可或缺的元素——法国葡萄酒和法国奶酪。一册在手，您可以了解法国菜的基本面貌及其饮食文化，领略到松露、鹅肝、鱼子酱、法国蜗牛、红酒、香槟和卡芒贝尔奶酪的风采。

本书对您点菜和品味法国美食有实用价值。本书列举了各道美食的菜单和点菜技巧；“推荐美味”和“点菜和品尝提醒”提示您不可不知的细节；赴宴、用餐的礼仪知识让您在一切西餐宴请场合应对裕如。不管您是走进巴黎的酒店，还是坐在国内的法国餐厅，本书助您轻松自如地享受法国美味，感受法国菜的迷人魅力。

本书附有北京、上海、广州和香港主要法国餐厅的名址，为您查询和订座提供方便。

《法国菜点菜高手》

作者简介

宋建华，曾任《上海调味品》副主编。现为上海中外文化艺术交流协会理事，上海药膳协会副秘书长、理事。

已发表饮食文化文章百余篇，策划编撰饮食类图书十余本。

《法国菜点菜高手》

书籍目录

第一章 法国美食的历史 一、源头和发展 二、好吃的国王 三、征服了世界第二章 法国美食的特点 一、选料广泛 二、讲究原味 三、调味独特 四、充满情调第三章 法国地方特色美食 一、法国地方特色美食 二、各种风格的餐厅第四章 法国美食的点菜 一、上菜的基本顺序 1.头盘 2.汤 3.副菜 4.主菜 5.蔬菜色拉 6.奶酪 7.甜品 8.咖啡和茶 二、点菜技巧第五章 法国十大美食 一、松露 二、肥鹅肝 三、鱼子酱 四、法国蜗牛 五、牛排 六、生蚝 七、马赛鱼汤 八、红酒烩鸡 九、法式洋葱汤 十、血鸭第六章 浪漫的法国葡萄酒 一、法国葡萄酒的历史和产地 二、法国葡萄酒的种类和品尝 三、法国葡萄酒的饮用及与食物的搭配第七章 丰富的法国奶酪 一、法国奶酪的8种基本类别 二、法国奶酪名品 三、奶酪与其他食物的搭配与烹饪第八章 法国美食的礼仪 一、餐具摆放及使用的礼仪 二、赴宴的礼仪 三、用餐的礼仪 四、特殊情况的处理附录 北京、上海、广州、香港的法国餐厅一览

《法国菜点菜高手》

章节摘录

插图

《法国菜点菜高手》

媒体关注与评论

书评当你品尝豪华、精致的法国大菜时，有没有感到心底的遗憾？肥鹅肝、焗蜗牛、闻名天下的洋葱汤……在欣赏这些美味的时候，你有没有品尝出它们的味外之味？你知道法国人宴请的程序吗？该怎么品尝鱼子酱？吃法国菜时，有什么要注意的礼仪呢？本书为你解除心中的遗憾。本书介绍了法国菜的源流、闻名世界的十大美食、点菜的技巧和品尝的细节等。无论你走进巴黎的酒家，还是国内的法国餐厅，都可以应对裕如地享用美食，领略法国菜的魅力和文化。

《法国菜点菜高手》

编辑推荐

当你品尝豪华、精致的法国大菜时，有没有感到心底的遗憾？肥鹅肝、焗蜗牛、闻名天下的洋葱汤……在欣赏这些美味的时候，你有没有品尝出它们的味外之味？你知道法国人宴请的程序吗？该怎么品尝鱼子酱？吃法国菜时，有什么要注意的礼仪呢？本书为你解除心中的遗憾。本书介绍了法国菜的源流、闻名世界的十大美食、点菜的技巧和品尝的细节等。读毕此书，无论你走进巴黎的酒家，还是国内的法国餐厅，都可以应对裕如地享用美食，领略法国菜的魅力和文化。

《法国菜点菜高手》

精彩短评

- 1、介绍得比较细致，不过有点意犹未尽的.....
- 2、想深入研究法国饮食文化的估计会失望了！
- 3、包装很不怎样
内容也是混的
- 4、对法国菜有了初步了解
- 5、宋建华先生编著的这套“点菜高手”系列我买了关于“意大利菜”和“法国菜”的两本，就一起评价。感受如下：1抄这抄那，语意不能连贯，只让人感觉宋先生在堆砌资料。2图片质量良莠不齐，有的疑似网络摘抄，像素极低，看着一堆马赛克实在倒人胃口。最要命的是一些图片发生严重的但很低级的错误，比如“法国菜”那本，竟然把“青口”当成“生蚝”，真是误人子弟。3封底有作者小照一幅，图中作者拿着一杯红酒，却用手掌握持杯肚，典型的持白兰地等烈酒杯的姿势，真是让人笑掉大牙，如此的不专业，也有胆量编著什么“点菜高手”系列的书籍。4针对这本书再补充一条。在介绍法国菜渊源的时候，竟然使用某些演员装扮的皇帝、皇后的相片充数，既不专业，也不严肃。呵呵，看来我都可以出本书了。
- 6、了解法国乡村餐饮文化,要有基础才能领悟
- 7、这本书感觉就是作者早了事的杰作。东抄西抄一点，加上一些毫无技术的照片就凑成一本书出版了。。。能把法国美食拍成让读者看了一点都没有食欲的，也属能人。而且这本书虽然不厚，但非常重。。。感觉买了这书上当受骗。
- 8、想了解法国餐饮的话，值得一读。
- 9、很实用的一本书，简单易懂！
- 10、在图书馆看的我饿死了饿死了
- 11、作者的親身經歷而且以食物的品種去排版又會在書中指導出該種食物的特點、難得之處、最佳的做法，品嘗方法也有地址和概略的價錢給讀者參考，故也可以做為一本飲食指南書其中對吞拿、鮑魚、牛肉等的編章寫得特別的高明只是文中也有一些作者重覆的文字去描述的地方，或說成是字窮

《法国菜点菜高手》

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