

<<西餐大厨成长记录>>

图书基本信息

## <<西餐大厨成长记录>>

### 前言

饮食与文化，似乎是两个密不可分的概念。

当我们想要探寻某国的文化精髓时，饮食必然是所要深入了解的一个环节。

不同的地域或国家，会因为气候环境、地理特征、风俗习惯等差异，形成本地区的饮食特点，比如用餐礼仪、食材搭配、口味喜好、烹调过程等，这也就是我们所说的饮食文化。

承上所言，在我们的印象中，西餐也就成为了西方文化的一个代言。

这个“西”字代表的是欧美等西方国家，那么他们的“餐”是不是真的像我们所了解的那样，仅仅是刀叉、沙拉、烤面包、一碗餐前汤、整块的牛排还有几块甜点那么简单呢？

如果你还曾尝试过自己烹饪西餐，和伴侣来点红酒配上烛光晚餐，那想必你也觉得，西餐应该是一种雅致兼蓄精致的餐饮方式。

不论你是西餐厨师、学徒、西餐厅经营者、烹饪爱好者抑或美食评论家，通过阅读这本小书，都能体会到更多西餐的灵魂和本质。

这不是一本教科书式的西餐烹饪教材，也不是一本入门级的西餐烹饪指南，更不是一本西餐食谱汇编，它展现了西餐的饮食观念，体现了中西方不同的思维方式和处世哲学。

## <<西餐大厨成长记录>>

### 内容概要

《西餐大厨成长记录:我在烹饪学院学到的101件事》解答了101个西餐烹饪中的关键问题，从西餐基本知识的解疑，到西餐烹饪技巧的点拨，从西餐厅管理的指导，到厨师职业生涯的启迪，以图文的形式，诙谐的语言，将一位西餐大厨所要面临的繁杂问题转化为卡通式的图解思考，将作者对烹饪事业的感悟轻松地表现出来，丝毫不枯燥，反而十分有趣。

## <<西餐大厨成长记录>>

### 作者简介

作者：（美国）路易斯·埃瓜拉斯（Eguaras L.）（美国）马修·弗莱德里克（Frederic M.）译者：杨姗 蔡晓琳 路易斯·埃瓜拉斯，加州大学厨艺学院、蓝带酒店管理学院烹饪教授，前白宫大厨，曾接待了包括前南非总统纳尔逊·曼德拉在内的很多尊贵的外宾，以及汤姆·汉克斯、吉米·巴菲特、安东尼·霍普金斯、奥利弗·斯通、詹姆斯·伍兹、米克·贾格尔、滚石乐队、CSN乐队等明星和名人。

他现在与夫人一起居住在加州的巴伦西亚。

马修·弗莱德里克，建筑师，城市规划设计师，建筑学教师，畅销书《建筑师成长记录：学习建筑的101点体会》的作者，同时也是101 Things I Learned™系列图书的企划人、编辑和插图作者，现居美国马萨诸塞州剑桥市。

## <<西餐大厨成长记录>>

### 章节摘录

版权页：插图：山羊发现了咖啡。

美食发明之路并不是一帆风顺的，许多佳肴的发明纯属“偶然”：在一次烹饪中，不小心把肉掉进火里后我们才因此有了“烤肉”；偶然将牛奶进行搅拌而发现了黄油，将牛奶分解而发明了奶酪。

咖啡是在公元9世纪被人们第一次品尝到，这是源于一位埃塞俄比亚牧羊人发现他的山羊在吃过咖啡果后变得骚动不安而问世的。

洛克福乳酪的发明则更为偶然。

一个牧羊人看到自己的意中人，把手中的面包和奶酪放进一个洞穴里就跑去追求她。

当他几周后回到家时，发现面包已经发霉，混合着面包霉的奶酪，创造了现在所广受欢迎的味道。

薯片的发明也有着一段离奇的故事。

据说是一个顾客抱怨他买的炸土豆太厚而且没有烤透，于是把炸土豆送了回来。

怀恨在心的厨师为了报复，把土豆切得薄得不能再薄，然后放进锅里炸，就为了硬到让顾客用叉子都吃不了。

糖精的发现是一位粗心大意的研究者忘了洗掉手上的化学物，结果吃面包时发现被他手拿过的部分更甜。

冰淇淋甜筒第一次出现在1904年的世界博览会上，当时，一位冰淇淋商贩用完了装冰淇淋的碗，一位热心的糕点师帮他做了圆锥形的酥皮来盛冰淇淋，结果风靡全球的冰淇淋甜筒就诞生了。

如何防止在厨房里不知所措。

第一时间了解菜单，知道都有些什么菜，这样在忙乱时可以提高效率。

准备工作。

提前到达厨房熟悉环境，了解每一样器具的位置，并记录下使用方法。

询问其他师傅每一样器具的特殊用途。

学习厨房文化。

感受一下厨房的氛围是安静的还是随意的，然后融入进去。

不要袖手旁观。

闲下来时看看有没有人，哪十白洗盘子的师傅，是否需要帮忙。

检查自己的操作台。

稍微清闲的时候要不断地检查自己负责的操作台是不是一切就绪，是不是每样容器里面都还有足够的调料，因为在厨房忙起来时，你根本没有时间去冰箱取你需要的东西。

因此在一拿到订单时，就要迅速再浏览一遍，确保一切都已准备好。

集中精力。

尽量少说话而把注意力放在指令上。

重复传菜领班的指令，并在头脑中重复两遍。

深呼吸。

厨房繁忙的时候每个人都处于高度兴奋状态，但是当你过于亢奋时也要偶尔静下来放松一下，思考一下自己和周围的人正在做的事。

## <<西餐大厨成长记录>>

### 编辑推荐

《西餐大厨成长记录:我在烹饪学院学到的101件事》不仅对于烹饪学院学生、西餐厨师有借鉴意义，对于许多对西餐烹饪感兴趣的大众读者，也可帮助其开启一扇通往西餐烹饪的大门。

<<西餐大厨成长记录>>

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:<http://www.tushu007.com>