

<<肉排美食一学就会>>

图书基本信息

书名：<<肉排美食一学就会>>

13位ISBN编号：9787122086082

10位ISBN编号：7122086089

出版时间：2010-8

出版时间：化学工业

作者：杨进书//曲松//双福

页数：76

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>

<<肉排美食一学就会>>

内容概要

很多人喜欢吃炸制的肉排类美食，但市售的无论是鸡排还是牛排，总来来回回那几种选择，实在让人生烦。

本书分为牛肉类、羊兔肉类、猪肉类、鸡鸭肉类、鱼虾肉类五大部分，将肉排的制作完全揭秘，让读者在家中也能做出不次于市售肉排的美味。

从肉排的腌制入味等预处理、烹饪处理到肉排的酱汁等内容，以及肉排类菜品的精美制作，一步步详细介绍，让读者轻松学会制作肉排类美食。

随书附赠VCD光盘，大厨实景演示，详细指导肉排做法。

<<肉排美食一学就会>>

作者简介

杨进书，真濮园行政总厨，曾任职青岛香格里拉大饭店（五星级）西餐主厨，青岛海尔洲际酒店（超五星级）洲际会、明焰单点餐厅厨师长，有多年餐饮从业经验，主修西餐烹饪与管理，成功参与指导多场大型西餐宴会制作。

曲松，高级烹调师，高级营养师，青岛海尔洲际酒店（超五星级）主厨房、送餐部厨房主厨曾任职于青岛香格里拉大饭店（五星级）西餐热房曾参与2008年奥运会残奥会南岛分村奥运运动员的菜单菜品、沃尔沃帆船赛青岛站点的运动员团队食品、克利伯帆船赛青岛站点的运动员团队食品、加拿大外交商业司在青岛外交会议套餐制作，并为参加观看奥林匹克运动会的各国元首以及罗格先生制作西餐美食，获得广泛赞赏。

<<肉排美食一学就会>>

书籍目录

Part 1 无肉不欢的美食选择 认识各式肉排的营养价值 西餐中肉排的食用礼仪Part 2 肉排的美味做法
优雅西风——牛肉类 扒牛排配鸡心豆 安格斯牛柳配南瓜花 扒牛肉配玉米笋和炒番茄 草饲牛柳 谷饲牛柳 红酒扒牛肉配煮胡萝卜和土豆泥 煎牛肉配洋葱和大头菜 蛋香牛排 煎牛仔骨配煎水果 扒牛肉配烤时蔬 牛排配芥末汁和南瓜花 牛排配沙沙汁 牛仔骨配炒蘑菇和芦笋和意大利黑醋香草汁 烧烤牛排鲜香味美——羊兔肉类 谷饲羊排 芝士羊排配烤番茄 羊排配奶油蘑菇汁 薄荷烤羊排 香草羊排配烤蔬菜和意大利黑醋汁 新西兰烤羊排 煎烤羊膝骨配炒大头菜和蘑菇 烩羊膝骨 焗烤羊排配奶油菠菜 羊排配红酒洋葱及玉米笋和意大利面 羊膝骨配炒西芹和奶油芥末汁 番茄烩兔子腿 芝士焗烤兔子腿配蔬菜沙拉 芝士兔腿配炸香草家常易做——猪肉类 扒猪排配时蔬 扒猪排配荷兰豆 蛋香煎猪排 烤猪排配煎番茄和芦笋 慢火煎猪排 猪排蔬菜夹层 扒猪排配黑椒汁 猪排配烤大头菜和小辣椒 猪排配香蒜茭瓜和煎蘑菇 扒猪排配南瓜汁肉质香嫩——鸡鸭肉类 奥尔良烤鸡胸配蔬菜沙拉 煎鸡胸配西芹和扒番茄 烤鸡肉培根卷配胡椒芦笋 蓝带鸡胸配烤蔬菜 蛋香鸡排 奶油鸡肉蔬菜卷配什锦沙拉 烧烤鸡排 面包鸡排 煎鸭胸配香橙和意大利黑醋汁 香煎鸡腿 香草鸡胸配意大利黑醋汁 煎鸭胸配红酒苹果酱和煎苹果 辣蘑菇烩鸭胸 薄荷香草煎焖鸭胸 鸭胸配水果沙拉细腻鲜美——鱼虾肉类 煎大虾配洋葱酱和炒菠菜 黑椒鱼柳配香葱汁 煎鱼柳配香草土豆 芝士烩鱼排配芦笋佐南瓜汁 柠檬煎鱼配番茄沙沙 香草鱼骨配蓝芝士 香草鱼排配香辣花生酱 芝士扒大虾 面包虾排 香草烤虾配蘑菇和芦笋

<<肉排美食一学就会>>

章节摘录

插图：

<<肉排美食一学就会>>

编辑推荐

《时尚美食馆:肉排美食一学就会》：最受欢迎菜品完全收录 / 高清图片 / 详细做法全图解，精致·美味·最喜欢，五星级大厨贴身指导，牛肉类、猪肉类、羊兔肉类、鸡鸭肉类、鱼虾肉类，最具人气肉排美食，全方位地介绍肉排美食食材、酱料、配菜、礼仪、制作方法，让你足不出户尽飨肉排美食的奢华。

时尚美食丛书铂金版，五星级厨贴身指导，最受欢迎菜品完人收录，经典菜品，高清图片，美味做法全图解，最全面、最直观、最简单、最实用，传承经典美食料理，“时尚美食馆”系列丛书，将带您漫游韩国、日本、东南亚、欧洲等各处饮食胜地，解放味觉，体验尊崇享受，让您成为美食CEO，尽享美食带给您的快乐！

柔嫩多汁的肉排美食，配合滋味独特的酱汁，清香宜人的配菜，总有一咱奢华的味道。

用刀叉爱上它的丰腴细嫩……

<<肉排美食一学就会>>

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>