第一图书网, tushu007.com

<<浓情法国菜>>

图书基本信息

书名：<<浓情法国菜>>

13位ISBN编号：9787500659778

10位ISBN编号：7500659776

出版时间：2005-1-1

出版时间：中国青年出版社

作者：郭香君编写

页数：111

字数：60000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

有句话说，不吃法国菜就无法解法国人。
可见法国菜对于法办的生活、思想、文化的影响巨大。
　法国人对于美味的佳肴的讲究，不亚于中国人。
除了由于地理上得天独厚的环境而盛产各式食物与美洒外，昔日贵族们以重金鼓励厨师创新口味，也是法国烹饪成为一门艺术的原因。
　除了精致可口的美食外，餐桌摆设、用餐礼仪以及不同餐具的用法，在法国餐饮文化中也占有得要的地位。
法国人对于食物绝不只是停留于填饱肚子的阶段而已，它更是一种享受生活的态度，因此享用一顿正式的法国餐要花上四五个小时是常用的事。
从开胃菜、海鲜、肉类、乳酪到甜点，虽然程序繁复，但重要的并不是吃进多少食物，而是在品尝佳肴中，也充分享受餐厅高级氛围，欣赏餐具器皿与食物的搭配。
　法国菜的文化渊原流长，法国各个地区又都有其特殊的美食菜肴。
我们试图在这本书中，以最系统而简捷的方式让大家对法国菜能有基本的认识，并能够以此书为指南，点选最地道与最美味的法国料理，甚至是在家自己动手做全套的法国菜。

<<浓情法国菜>>

书籍目录

第一章 法国食物文化史 以面包与猎物为主食的时代 经历丰盈与饥饿的中世纪 城市的兴趣与多元化的交流 取材广泛的中世纪 文艺复兴时期洋溢浓厚意大利风 讲究奢华排场的 质量精进的路易十五与路易十六时期 法国大革命之后的两位大厨 成为高级料理代词的20世纪第二章 法国菜的特色 法国菜的三大主流 布列塔尼与诺曼底的地方料理风味 北、南与西南方地区的美食 左右食物风味的香料第三章 法国菜完全进食手册 法国人的三餐 点菜的学问 点菜的第一步 如可单点法国菜 结账须知 不可不吃的法国名菜 色香味俱全与创意的呈现 法国经典及美食食秀法则 美味食物外一章第四章 法国餐饮店的类别 经济实惠的咖顺店 口味精致的酒馆 喝酒用餐皆相宜的葡萄酒酒吧 专卖啤酒的啤酒吧 面包种类众多的面包让 食物外卖从多的面包店 食物外卖的熟食店 源于布列塔尼的可丽饼店 满足法国人口味的乳酷店 巧克力屋是送礼的大本营第五章 上帝的佳酿——葡萄酒 不同产区的葡萄酒特色 法国葡萄酒推荐名单 葡萄酒的“ 大年 ”品酒的学问 葡萄酒与食物的搭配 其他饮料第六章 风味独特的乳酪 乳酪的制作方式 乳酪的起源与发展 著名的法国乳酪

第一图书网, tushu007.com

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