

<<法国蓝带西餐烹饪基础 >>

图书基本信息

书名：<<法国蓝带西餐烹饪基础 >>

13位ISBN编号：9787501982837

10位ISBN编号：750198283X

出版时间：2012-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：法国蓝带厨艺学院

页数：111

译者：陈雅芳

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>

<<法国蓝带西餐烹饪基础 >>

内容概要

作为“寻梦萨布里娜”系列丛书中的一本，本书是法国蓝带厨艺学院《法式西餐烹饪基础》的续集，是世界顶级厨艺学院有关西餐制作的经典教程，其中包括许多《法式西餐烹饪基础》中没有收录的正宗法式西餐菜例，包括法式西餐的基本技法以及基本菜式、餐后甜点的制作方法，可谓“一书在手学会经典法式菜点制作”。

西餐烹饪的基本在于火候、放调味品的时间、原料的搭配方法。

因此，在法国蓝带厨艺学院的课堂上并不拘泥于教材，专业厨师将一边实地示范教学，一边在细节上做详尽地指导。

这种教学方式正如我们所说的“百闻不如一见”。

为了便于读者阅读并掌握烹调方法，在本书中介绍的烹饪方法及示例中基本每个步骤都附有图片。

本书详尽、正确的指导说明，可以让任何人都可以轻而易举地做出美味的法式大餐。

作者简介

法国蓝带厨艺学院自1895年在巴黎创建以来，作为一所享誉世界的法国料理专业院校，现在已经有100多年的历史。

一直以来都贯彻着“重视传统与艺术的法式点心”这种最初的教育方针，接纳着来自世界51多个国家的学生，毕业生中很多人成为专业料理人、名厨师。

这所学校的结业证也成了一种身份地位的象征。

法国蓝带厨艺学院拥有大批法国主厨，也因此被称为法国料理的文化中心。

<<法国蓝带西餐烹饪基础 >>

书籍目录

序

基本技巧与应用示例

利用白葡萄酒制作的菜例

焗奶酪丝配洋葱浓汤

GRATINEE A L ' OIGNON

诺曼底烤鲷鱼

SOLE NORMANDE

利用红葡萄酒制作的菜例

杜巴丽夫人菜花奶油浓汤

CREME DU BARRY

勃艮第红酒烩鲑鱼

FRICASSEE DE THON, A LA BOURGUIGNONNE

利用鱼贝类高汤制作的菜例

比利淡菜浓汤

VELOUTE BILLY-BY

香巴奴烤猪排

COTES DE PORC, CHAMPVALLON

利用高汤制作的菜例

奶油蘑菇浓汤

VELOUTE DE CHAMPIGNONS CREMEUX

米拉波烤牛排

ENTRECOTES GRILLEES MIRABEAU

利用馅料制作的菜例

乡村肉泥饼

TERRINE DE CAMPAGNE

茴香煎鲷鱼

FILETS DE DAURADE A L ' ANIS

利用生鱼制作的菜例

茴香腌鲑鱼

SAUMON CRU A L ' ANETH

希腊蔬菜炖猪肉

FRICASSEE DE PORC A LA GRECQUE

利用沙巴雍酱汁制作的菜例

荷兰酱汁淋芦笋

ASPERGES VERTES SAUCE MOUSSELINE

皮埃蒙特炖小牛腿肉

OSSO-BUCCO A LA PIEMONTAISE

利用隔水加热法制作的菜例

鳔鱼布丁配波特酒酱汁

FLAN DE TRUITE SAUCE AU PORTO

法式白汁烩鸡

FRICASSEE DE VOLAILLE A L ' ANCIENNE

利用鱼高汤制作的菜例

海洋鱼泥派

TERRINE DE POISSONS OCEANE

<<法国蓝带西餐烹饪基础 >>

烤小羊排配什锦蔬菜

CARRE D' AGNEAU ET SA BOUQUETIERE DE LEGUMES

利用煎鱼作为主菜制作的菜例

乡村鸡肉沙拉

PETITE SALADE DE VOLAILLE CHAMPETRE

酸模鲑鱼

ESCALOPE DE SAUMON A L' OSEILLE

利用煎炒法制作的菜例

炒蛋蛋塔配小龙虾

TARTELETTES D' ?UFS BROUILLES AUX ECREVISSES

祖母小牛排

COTES DE VEAU GRAND-MERE

利用焗烤作为主菜制作的菜例

焗烤可丽饼卷菊苣

CREPES AUX ENDIVES BRAISEES ET GRATINEES

奥格谷地珍珠鸡

PINTADE VALLEE D' AUGES

利用水煮法制作的菜例

海鱒冷盘配绿酱汁

TRUITE DE MER POCHEE SAUCE VERTE

巴斯克烧鸡块

POULET SAUTE BASQUAISE

利用熏制法制作的菜例

佛罗伦萨熏鳕鱼

HADDOCK A LA FLORENTINE

橙汁烤鸭

CANARD A L' ORANGE

利用熬炖法制作的菜例

扁豆奶油浓汤

CREME DE LENTILLES

夏布利白葡萄酒梅干炖猪肉

LONGE DE PORC ETUVEE AU CHABLIS ET PRUNEAUX

利用烤架制作的菜例

香肠皮力欧许

SAUCISSON EN BRIOCHE

亨利四世菲力牛排

TOURNEDOS HENRI

搭配法餐的基本餐后甜点

红酒洋梨配香草冰激凌

POIRES AU VIN ROUGE, GLACE VANILLE

雪花蛋奶

? UFS A LA NEIGE

巧克力酱冰激凌泡芙

PROFI TEROLES SAUCE CHOCOLAT

糖塔

TARTE AU SUCRE

<<法国蓝带西餐烹饪基础 >>

苹果夏洛特

CHARLOTTE AUX POMMES

法式米糕配英式奶油酱

GATEAU DE RIZ ET CREME ANGLAISE

白奶酪塔

TARTE AU FROMAGE BLANC

法式西餐的基本技巧

酱汁

LES SAUCES

贝阿恩酱汁

SAUCE BEARNAISE

荷兰酱汁

SAUCE HOLLANDAISE

蛋黄美乃滋

SAUCE MAYONNAISE

鱼类的处理方法

PREPARATION DES POISSONS

取鲷鱼鱼排的方法

LEVER LES FILETS DE DAURADE

取鲈鱼鱼排的方法

LEVER LES FILETS DE SOLE

小龙虾的处理方法

CHATNER ET TROUSSER LES ECREVISSES

取鲑鱼鱼排的方法

LEVER LES FILETS DE SAUMON

取鳟鱼鱼排的方法

LEVER LES FILETS DE TRUITE

海鳟的处理方法(鱼背去骨法)

PREPARATION DE LA TRUITE DE MER (DESARETER PAR LE DOS)

家禽、小羊肋排的处理方法

PREPARATION DES VOLAILLES ET D ' AGNEAU

鸡的切法

DECOUPAGE DE VOLAILLE

小羊肋排的处理方法

PREPARATION D ' AGNEAU

鸭的切法和绑法

BRIDAGE DU CANARD

蔬菜的处理方法

PREPARATION DES LEGUMES

朝鲜蓟的处理方法

PREPARATION DES FONDS D ' ARTICHAUTS

面团

LES PATE

可丽饼面糊

PATE A CREPES

千层派皮

PATE FEUILLETEE

<<法国蓝带西餐烹饪基础 >>

皮力欧许面团

PATE A BRIOCHES

高汤

LES FONDS

鸡高汤

FOND DE VOLAILLE

牛肉高汤

FOND DE VEAU

鱼高汤

FUMET DE POISSON

器具

MATERIEL

章节摘录

版权页： 插图：

编辑推荐

《法国蓝带西餐烹饪基础2》编辑推荐：世界最顶级厨艺学院——法国蓝带厨艺院的经典基础教材，《法国蓝带西餐烹饪基础2》是在世界各国畅销不衰的经典烘焙系列美食书，内容全面、权威、精美、实用，值得每一个美食爱好者拥有，《法国蓝带西餐烹饪基础2》既是专业人士学习法式西餐制作技艺的经典，也是初学者入门的宝典。

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>