

<<法国蓝带西餐烹饪宝典>>

图书基本信息

书名：<<法国蓝带西餐烹饪宝典>>

13位ISBN编号：9787501990924

10位ISBN编号：7501990921

出版时间：2013-9-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：杰尼·莱特，埃里克·朱莉

译者：丛龙岩

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>

<<法国蓝带西餐烹饪宝典>>

内容概要

本书为普通厨师和家庭爱好者打开了蓝带厨艺学院神秘的大门。

在书中全部的十五章里，菜谱内容简洁易懂，重点聚焦在不同的食品或食品分类的制作上，从汤、主菜到糕点、饼干类，每一章都是从如何挑选原材料开始，到食物的制备，再到烹制技巧。

这些大量的信息包括了从设备工具到菜肴装盘的好点子，在许多章节中，都有专门栏目一步步深入浅出地进行详尽介绍。

本书是独特而不可或缺的权威烹饪教科书，在烹调方面出现的问题，可以从书中找到令人满意的答案，是厨房中的必备书。

<<法国蓝带西餐烹饪宝典>>

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。

<<法国蓝带西餐烹饪宝典>>

书籍目录

- 烹调器具 Batterie De Cuisine
- 高汤和汤 Stocks and Soups
- 基础高汤
- 特制高汤
- 澄清高汤
- 清汤
- 蓉汤
- 汤的装饰
- 特色汤
- 蛋类、奶酪和奶油 Eggs , Cheese and Creams
- 挑选和使用鸡蛋
- 蛋的烹调
- 蛋卷
- 面糊
- 选择奶酪
- 新鲜奶酪
- 奶酪的使用
- 奶油
- 鱼类和甲壳类海鲜 Fish and Shellfish
- 选择新鲜的海鲜
- 鱼类和甲壳类海鲜
- 整条圆形鱼的制备
- 整条扁平鱼的制备
- 鱼排和鱼片的制备
- 烟熏和腌制鱼
- 煮鱼
- 蒸鱼
- 铁扒鱼
- 烤鱼
- 煎鱼和炸鱼
- 混合鱼肉
- 龙虾
- 螃蟹
- 大虾
- 贻贝
- 牡蛎和蛤蜊
- 扇贝和峨螺
- 鱿鱼
- 家禽和野味 Poultry and Game
- 禽类的挑选
- 整只禽类的制备
- 分割和切块
- 禽肉块的制备
- 制作酿馅肉卷
- 烤禽类

<<法国蓝带西餐烹饪宝典>>

烤鸭
煎、炒、炸
煮
铁扒和烧烤
砂锅烧和锅烧
肉批和肝酱
肉类 Meat
挑选牛肉和小牛肉
烹调前的准备工作
快速烹调法
慢火烹调
选择羊肉
烹调前的制备
烤和焖
快速烹调法
选择猪肉
烹调前的制备
烤和焖
快速烹调
香肠、培根和火腿
使用肉馅
下货
蔬菜和沙拉 Vegetables and Salads
选择蔬菜
花菜类
叶菜类
茎菜类和芽菜类
球形洋蓍
根类和块茎类
马铃薯
蘑菇
豆荚
甜玉米
洋葱家族
特殊蔬菜
果实类蔬菜
甜椒
辣椒
拉叶菜
新鲜香草
煮
蒸
烤和烘烤
煎、炒、炸
蔬菜泥和塑形蔬菜
豆类、谷物和坚果 Pulses , Grains and Nut
豆类

<<法国蓝带西餐烹饪宝典>>

米的烹制
其它谷物类的烹制
坚果
椰子
意大利面 Pasta
自制意大利面
擀面和切面
制作新鲜意大利饺
制作面疙瘩
煮意大利面
亚洲面条
春卷
酱汁和调味汁 Sauces and Dressings
白色酱汁
褐色酱汁
黄油酱汁
蛋黄酱
调味汁
面包和酵母类食品 Bread and Yeast Cookery
制作面包
意大利面包
扁面包
加味面包
快速面包
面包的其它用途
水果 Fruits
挑选水果
硬质水果
菠萝
核果类水果
柑橘类水果
浆果类
进口水果
水煮和保存水果
铁扒和煎炸水果
烤水果
甜点 Desserts
蛋白霜
冷慕斯、舒芙里和果冻
卡士达酱和奶油酱
热布丁
糖
巧克力
冰淇淋甜点
沙冰和格兰尼塔
最后装饰
甜味酱汁

<<法国蓝带西餐烹饪宝典>>

糕点 Pastry

油酥面团

泡芙

费罗薄片酥皮和果馅卷饼

千层酥皮

酥皮的造型

蛋糕和饼干 Cakes and Biscuits

蛋糕的制作

基础蛋糕

蛋糕的打发

特色蛋糕

奶酪蛋糕

蛋糕装饰

法式小甜点

饼干

常用信息 General Information

东方与西方的调味料

香草和香料

测量表

专业词语解释 Glossary of Terms

<<法国蓝带西餐烹饪宝典>>

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>