

<<从零开始学西餐>>

图书基本信息

书名：<<从零开始学西餐>>

13位ISBN编号：9787506471459

10位ISBN编号：7506471450

出版时间：2011-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：文怡 编著

页数：127

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>

## <<从零开始学西餐>>

### 内容概要

本书为文怡“心”厨房系列图书，首先介绍了西餐原料、调料及西餐中基础酱汁、酱料的做法，再详细介绍了60多道西餐的做法，原料、调料、做法详细，步骤图一目了然，方便读者学习。全书图文并茂，版式精美。

## <<从零开始学西餐>>

### 作者简介

文怡，曾任CCTV-1《天天饮食》，BTV-7《食全食美》、《生活+人》及旅游卫视《那小嘴厨房》的节目主持人。

钟爱美食的她，不仅经营着网络上最红火的、点击率过千万的美食博客“文怡心厨房”

（[www.wellyi.name](http://www.wellyi.name)），还是多家美食、健康、生活类杂志的专栏撰稿人。

已出版“文怡‘心’厨房”系列图书《文怡拿手家常菜》、《从零开始学下厨》、《跟大师学做家常菜》，新作《文怡家的小炒》也出版在即。

## <<从零开始学西餐>>

### 书籍目录

#### 西餐入厨基础知识

原料、工具介绍

基础底汤调制

基础汁调制

基础酱料调制

#### 开胃菜

凯撒沙拉

番茄芝士沙拉

尼斯沙拉

黑醋香草腌蘑菇

煎鹅肝

法式焗蜗牛

土豆泥

炸薯条

烤土豆

炸鳕鱼丸子

蟹肉饼配芒果沙沙

#### 汤品

罗宋汤

冬阴功汤

法式海鲜浓汤

法式洋葱汤

土豆大葱汤

法式连度豆汤

菌味鸡清汤

龙虾汤

西班牙冷汤

意大利蔬菜汤

奶油蘑菇汤

#### 面、饭、汉堡、三明治

咸味西多士

白酱意面

汉堡包

红花鸡肉意饭

金枪鱼三明治

俱乐部三明治

奶酪菠菜意饺

西班牙海鲜饭

新加坡海鲜汤面

意大利蘑菇烩饭

意大利千层面

意式土豆疙瘩

意大利肉酱面

#### 主菜

嫩煎金枪鱼配芝麻菜

<<从零开始学西餐>>

白酒汁煎杏仁鳕鱼  
橄榄芝士酿鱿鱼  
奶油芝士焗龙虾  
西式纸包鲈鱼  
卡真粉煎扇贝  
杏仁碎烤大虾  
英式炸鱼配薯条  
煎三文鱼配西兰花  
生蚝两吃  
酥炸海鲜  
法式蓝带鸡胸  
蟹肉蘑菇酿鸡胸  
咖喱鸡  
美式炸鸡  
墨西哥鸡肉卷  
蜂蜜芥末烤鸭胸  
法式煎羊排  
番茄芝士猪排  
美式烤猪排  
烤香肠  
红烩牛肉  
火腿煎蛋卷  
黑椒牛排配什蔬  
红酒炖牛肉  
维也纳牛排  
西冷牛排  
文怡课堂

<<从零开始学西餐>>

章节摘录

版权页：插图：

## <<从零开始学西餐>>

### 编辑推荐

《从零开始学西餐》是文怡“心”厨房之一。

<<从零开始学西餐>>

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>