

<<环球美食-牛肉菜肴精选>>

图书基本信息

书名：<<环球美食-牛肉菜肴精选>>

13位ISBN编号：9787534552878

10位ISBN编号：7534552877

出版时间：1970-1

出版时间：江苏科技

作者：李廷富

页数：108

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>

<<环球美食-牛肉菜肴精选>>

内容概要

《牛肉菜肴精选·环球美食》不仅介绍了136种多国牛肉菜肴，而且还从牛的认知、牛肉的小常识、牛肉主要切法分割图、不同部位的牛肉特点及烹调方法等方面详细的做了介绍。这《牛肉菜肴精选·环球美食》结合中国当前市场能买到的原材料并根据中国人能接受的口味，制作了当前比较流行的西餐菜肴，在这136道菜肴中，每道菜都重点突出菜肴的制作方法、菜肴口味、个人心得及菜肴的装饰，尤其是同一种原料，不同的国家做法不同，口味也不同，这样可有助于大家举一反三。

《牛肉菜肴精选·环球美食》可供于教学参考、各种西餐厅制作菜谱的依据，也可帮助一些西餐爱好者在家烹饪西餐的书籍。

<<环球美食-牛肉菜肴精选>>

作者简介

李廷富，1964年2月出生，于1988年毕业于南京旅游学校西厨专业，特级西餐烹调师，南京饮食行业协会厨师长分会常务理事。

先后担任南京金谷大厦西餐厅厨师长、南京怡华假日酒店西厨房副厨师长、南京哈罗哈美食有限公司行政总厨，现任南京里约人饮食有限责任公司总经理。

入行以来，经过多年的奋斗，从理论和实践的结合上，摸索出一套经营自助餐的管理模式，为丰富和发展中西合璧并具有中国特色的自助餐事业提供了宝贵经验，受到同行的肯定和赞许。

他的成功，生动地告诉我们，只要勇于进取，敢于实践，实现从厨师到高级职业经理人的转变是完全有可能的。

<<环球美食-牛肉菜肴精选>>

书籍目录

1 育肥牛的概念2 牛肉小常识什么是排酸牛肉牛肉为何要排酸排酸牛肉的特点牛肉的营养成分如何鉴别牛肉的新鲜度如何区别老牛肉和嫩牛肉如何切牛肉鉴别肉扒的四要素如何烤出嫩牛肉如何卤出软硬适中的牛肉如何鉴别牛排的成熟度牛肉的储存及注意事项煎牛扒的技巧常见的肉扒国外育肥牛肉的分级标准3 牛肉主要切法分割图4 不同部位的牛肉特点及烹调用途牛肉特点与烹调方法牛肉挑选方法牛肉保存方法各部位牛肉的特点和用途5 制作牛肉菜肴常用的烹饪方法扒 (Grill) 煨 (Simmer) 煎 (Pan-fry) 焗 (Bake) 烤 (Roast或Barbecue) 炸 (Deep-fry) 煮 (Boil) 烩 (Stew) 蒸 (Steam) 6 制作牛肉菜肴常用香料7 制作牛肉菜肴常用调味汁 (沙司Sauce) 布朗沙司 (烧汁、黄汁) (Brown Sauce) 黑胡椒汁 (Black Pepper Sauce) 洋葱汁 (Onion Sauce) 奶油汁 (Cream Sauce) 鹅肝汁 (Goose Liver Sauce) 奶油白酒汁 (Cream of White Wine Sauce) 奶油蘑菇汁 (Cream of Mushroom Sauce) 培根香菇黑胡椒汁 (Bacon、Black Mushroom and Black Pepper Sauce) 红葡萄酒汁 (Red Wine Sauce) 荷兰汁 (Holland Sauce) 羊肚菌汁 (Morel Sauce) 黑菌汁 (Truffle Sauce) 葡萄干汁 (Raisin Sauce) 8 精选牛肉菜谱牛肉色拉 (泰国风味) 冷牛肉金枪鱼沙司 (意大利风味) 生牛柳片 (法国风味) 包菜牛肉卷 (匈牙利风味) 煮牛肉辣根酸豆汁 (英国风味) 塔塔牛肉 (德国风味) 芝士生牛肉片 (意大利风味) 法式牛肉茶 (法国风味) 匈牙利牛肉汤 (德国风味) 牛腰酸黄瓜汤 (俄罗斯风味) 牛肉蔬菜汤 (墨西哥风味) 咸牛肉花菜汤 (德国风味) 五香牛肉汤 (中东风味) 牛肉汤 (法国风味) 牛肉清汤牛肝丸 (德国风味) 煎牛肝黑椒汁 (西班牙风味) 烤扒小牛舌 (西班牙风味) 薯船牛腰 (英国风味) 白汁烩牛肚 (英国风味) 苹果烩牛肝 (英国风味) 番茄烩牛肚 (波兰风味) 芥末烩牛腰 (法国风味) 牛肝炒洋葱 (意大利风味) 香炸牛肚干葱头茄汁 (英国风味) 香煎小牛肝配红酒汁 (法国风味) 煎牛仔腰芥末汁 (法国风味) 煨家恩牛肚 (法国风味) 红酒煨牛舌 (法国风味) 串烤牛肝 (泰国风味) 牛尾水饺 (意大利风味) 牛尾薯饼 (俄罗斯风味) 牛肉菠菜干层面 (意大利风味) 辣根牛肉卷 (意大利风味) 德国牛肉卷 (德国风味) 牛肉包菜卷 (俄罗斯风味) 牛肉丝饭 (俄罗斯风味) 小牛肉菠菜卷 (波兰风味) 五香牛肉沙爹 (印度尼西亚风味) 牛肉粒蒸蛋 (泰国风味) 肉酱意面 (意大利风味) 五香牛肉丸 (西班牙风味) 牛肉派 (英国风味) 乡村牛肉包 (北美风味) 包菜牛肉卷 (法国风味) 火腿牛肉卷 (意大利风味) 烤牛肉三明治 (英国风味) 比萨牛排 (意大利风味) 牛肉汉堡 (意大利风味) 意式牛肉丸 (意大利风味) 干炒辣味牛肉条 (泰国风味) 包菜牛柳菌菇 (英国风味) 牛肉包 (捷克风味) 培根牛肉卷 (巴西风味) 番茄烩牛肉汉堡 (德国风味) 牛肉蔬菜卷 (英国风味) 百利牛肉派 (法国风味) 奶酪牛肉酥卷 (希腊风味) 牛肉蛋包 (俄罗斯风味) 巴黎烤牛肉串 (法国风味) 牛肉金针 (日本风味) 煎牛柳吐司 (西班牙风味) 烩小牛腿 (意大利风味) 尼日利亚烩牛尾 (南非风味) 牛肉烩土豆 (日本风味) 绿咖喱牛肉 (泰国风味) 马德拉斯牛肉 (印度风味) 番茄红酒烩牛肉 (意大利风味) 爱达荷烩牛肉 (美国北部风味) 白豆烩牛尾 (加勒比海地区风味) 青番茄烩烟熏牛舌 (墨西哥风味) 果味小牛肉 (墨西哥风味) 米兰烩牛腱 (意大利风味) 香草培根烩牛肉卷 (英国风味) 红酒炖牛肉 (意大利风味) 黑豆炖牛舌 (巴西风味) 洋葱炖牛肉丸醋栗汁 (墨西哥风味) 洋葱炖肉眼扒 (葡萄牙风味) 咖喱牛肉 (印度风味) 香橙烩小牛腿骨 (美国风味) 卡布那塔烩牛肉 (意大利风味) 水煮西冷排 (英国风味) 焖罐牛肉 (俄罗斯风味) 白汁烩牛仔肉 (法国风味) 红酒煨牛腹肉 (法国风味) 红酒煨牛尾 (法国风味) 肉眼扒红酒汁 (法国风味) 煎小牛柳布朗汁 (法国风味) 牛柳蘑菇汁 (法国风味) 西冷牛排红酒汁 (法国风味) 煎牛柳橄榄番茄汁 (意大利风味) 双椒酿牛肉黑椒汁 (意大利风味) 煎小牛柳西兰花汁配奶酪麦仁 (意大利风味) 伦敦杂排 (英国风味) 黑胡椒牛排 (法国风味) 奶酪焗小牛肉排 (意大利风味) 得克萨斯西冷扒 (北美风味) 煎小牛肉马萨拉沙司 (意大利风味) 奶酪焗火腿小牛肉 (意大利风味) 米兰小牛排 (意大利风味) 惠灵顿牛排 (新西兰风味) 扒牛柳奶酪汁 (西班牙风味) 扒西冷银鱼汁 (英国风味) 黑椒烤牛柳 (美国风味) 口袋烤小牛肩 (英国风味) 扒牛柳黑樱桃汁 (意大利风味) 烤带骨肉眼 (英国风味) 蘑菇烤牛腿肉 (英国风味) 大烤牛肋排油醋汁 (巴西风味) 牛柳酿虾仁 (法国风味) 烤芥末西冷牛扒 (法国风味) 蒜茸烤牛肉三角肌 (巴西风味) 扒培根牛柳干葱汁 (意大利风味) 台塑牛肋骨 (中国台湾风味) 蜜汁牛排 (法国风味) 烤酥皮牛柳黑菌汁 (法国风味) T骨牛排配干葱白兰地汁 (法国风味) 扒牛柳咖喱汁 (法国风味) 香煎牛仔肉片 (法国普罗旺斯口味) 铁板牛仔骨排 (中国台湾风味) 烤牛柳配泡芙 (法国风味) 烤牛柳蘑菇汁 (意大利风味) 扒肉眼大虾 (新

<<环球美食-牛肉菜肴精选>>

西兰风味) 蒜味牛柳扒 (法国风味) 西冷牛扒红酒黄油汁 (法国风味) 烤牛臀肉扒 (法国风味) 咖喱牛肉 (泰国风味) 煎牛柳干果白兰地汁 (西班牙风味) 维也纳牛仔排 (匈牙利风味) 歌顿堡牛仔排 (法国风味) 荷兰牛柳 (荷兰风味) 蒸牛仔隧肉龙虾汁 (法国风味) 牛柳酿鹅肝酱 (法国风味) 扒牛柳牛肝菌红酒汁 (法国风味) 扒带骨西冷牛排 (美国风味)

<<环球美食-牛肉菜肴精选>>

章节摘录

插图：

<<环球美食-牛肉菜肴精选>>

编辑推荐

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>