

<<世界美食>>

图书基本信息

书名：<<世界美食>>

13位ISBN编号：9787536475267

10位ISBN编号：7536475268

出版时间：2013-5

出版时间：蓝芹 四川科学技术出版社 (2013-05出版)

作者：蓝芹

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>

<<世界美食>>

内容概要

这本书汇聚了各大洲主要国家的美食。

从冰天雪地的北欧波罗的海之滨到充满了狂野味道的阿根廷潘帕斯草原，从繁华的世界之都纽约到古老神秘的埃及，每一个地方的经典美味都网罗其中。

由经验丰富的名厨亲自教授世界各地菜式的做法和注意要点，是旅行爱好者和美食客们不可错过的珍品图书。

<<世界美食>>

书籍目录

Part1 博大精深、风味突出的亚洲美食 一、日本 1.风靡世界的“和”风味 2.特色日式美食 3.美食制作坊 5.味噌豆腐黄瓜沙拉 5.红白萝卜沙拉 / 鲑鱼刺身 6.三文鱼腩刺身 / 北极贝刺身 7.海胆刺身 / 铁板秋刀鱼 8.大阪照烧鳗鱼 / 日和烧牛扒 9.烤蔬菜豆腐串 / 海藻炸鸡 10.宫崎汁烧原条茄子 / 南瓜天妇罗 11.云吞汤 12.味噌汤 / 乌冬味噌罐罐汤 13.鸳鸯寿司卷 / 白鲑鱼寿司 14.五宝饭 / 鳗鱼寿司 15.二、韩国 1.甜辣兼备的韩国美食 16.2.享誉世界的韩国美食代表 17.3.泡菜——最负盛名的转式料理 18.美食制作坊 20.白菜泡菜 / 雪梨泡菜 20.大酱汤 / 人参炖鸡汤 21.狗肉煲 / 泡菜火锅 22.海鲜火锅 / 烤牛里脊 23.泡菜炖鲑鱼 / 烤鳗鱼 24.泡菜包肉 / 拌明太鱼 煎沙尖鱼 / 石锅拌饭 炒年糕 / 泡菜饼 三、东南亚地区 1.酸辣并举的东南亚美食 2.味觉抢“鲜”，东南亚美食逐个数 美食制作坊 竹笋沙拉 / 脆煎蛋沙拉 冬阴功海鲜汤 / 酸虾汤 卓越河 / 咖喱牛肉 沙茶牛肉 / 咖喱鸡 铁板沙爹鱼 / 香茅焗海虾 柠檬草海鲜 / 辣酱脆鱼 什锦拼盘 / 咖喱蟹 娘惹焗茄子 / 檳城炒果条 马六甲炒饭 / 印尼炒饭 菠萝烤饭 / 泰式煎蛋饼 四、印度 1.咖喱味浓重的印度菜 2.印度菜系的两大分类 3.闻名世界的兰大印度美食 4.好吃全靠香料来调配 美食制作坊 香蕉叶包鱼 / 奶油咖喱虾 鱼提卡 / 香辣蟹 苦瓜虾 / 喀拉拉煎牛肉 猪肉提卡 / 番茄酸奶酱肉丸 孟加罗瑞恩肉块 / 马沙拉炒秋葵 克什米尔炸羊羔肉 / 填辣椒 五、西亚地区 1.神秘的阿拉伯饮食风情 2.走近阿拉伯，品尝特色菜式 美食制作坊 阿拉伯沙拉 / 阿拉伯甜品 阿拉伯烤全羊 3.中西合璧的土耳其菜 4.土耳其人的饮食习惯 5.土耳其特色美食 美食制作坊 土耳其面包 / 茄子牛肉卡吧 酸奶烤羊腿肉 / 索卡西亚鸡 土耳其比萨 / 土耳其羊羔肉饭 土耳其冰淇淋 6.伊拉克特色菜点 六、中亚地区 1.巴基斯坦的饮食文化 2.阿富汗的饮食习俗与特色美食 马肉肠子 3.塔吉克斯坦的饮食文化 4.乌兹别克斯坦的饮食文化及特色美食 羊肉抓饭 七、中国 1.中华美食扬名天下 2.八朵奇葩各自俏 3.中国菜的两大制作要领 美食制作坊 白切鸡 / 夫妻肺片 东坡肉 / 糖醋里脊 狮子头 / 梅菜扣肉 毛家红烧肉 / 烤羊肉 宫保鸡丁 / 德州扒鸡 盐焗鸡 / 北京烤鸭 西湖醋鱼 / 阳澄湖大闸蟹 西湖莼菜 / 麻婆豆腐 佛跳墙 / 冰糖湘莲 红烧官燕 / 红烧鱼翅 鲍汁鹅掌扣 关东参 / 羊肉泡馍 扬州炒饭 / 担担面 兰州拉面 虾饺 / 老婆饼 双皮奶 / 湿炒牛河 Part2 豪华繁复、追求浪漫的欧洲美食 一、英国 1.烹饪简单的英国美食 2.英国传统美食 3.英国人的一日饮食 美食制作坊 三文鱼沙拉 / 大虾木瓜沙拉 芝士焗大虾 / 烤带子配芦笋 扒吞拿鱼配蔬菜土豆泥 / 奶油芝士煮青口 英式烩甘蓝菜 / 甜椒汁烩鲈鱼块 吞拿鱼三文治 / 烤肋条 牛肉三文治 / 无核葡萄烤饼 二、法国 1.享受浪漫与高雅浓缩的法式大餐 2.法国菜的流派 3.法国菜肴的显着特色 4.品尝法国美餐的礼仪 美食制作坊 酸甜洋葱沙拉 / 尼斯沙拉 蒜酱蔬菜沙拉 / 堂煎法国鹅肝 法式火焰蜗牛 / 洋葱汤 法式海产什烩 / 茴香烤黑鲈 豆焖肉 / 通心粉炖牛肉 普罗旺斯牛肉 / 橄榄油蔬菜烤鸡 鲜奶炖蛋 / 蓝带鸡胸 普罗旺斯炖菜 / 软式法国面包 芝士蛋糕 / 蜂蜜松仁挞 奶油果盘 / 红枣杏仁挞 三、西班牙 1.西班牙美食——香味四溢、鲜美诱人 2.西班牙三大特色小吃 美食制作坊 牛油果橘子沙拉 / 狗鳔蛤蜊沙拉 杏仁清凉汤 / 西班牙蒜汤 西班牙海鲜饭 / 大蒜焗虾 海鲜杂烩 / 番茄酱肉丸 烤酿猪腰肉 / 干锅蒜香蚕豆羊羔肉 西班牙猪肉香肠锅 / 香肠辣鸡 西班牙土豆 / 卡塔尔纳 四、意大利 1.西餐之母——意大利菜 2.意大利美食的风味特色 美食制作坊 蔬菜沙拉 / 奶油南瓜汤 奶油蘑菇汤 / 奶油菠菜汤 水煮鱼片配白胡椒刁草汁 / 番茄烤辣椒 煎胭脂鱼橙子 / 意式烩海鲜 西冷牛扒配烤蘑菇 / 肉酱意粉 番茄烩螺旋粉 / 奶油烟肉烩意粉 南瓜汁烩蝴蝶粉 / 菠菜汁弯通粉 紫苏酱炒贝壳面 / 芦笋汁番茄车轮面 三文鱼配意大利面 / 提拉米苏 黑森林蛋糕 / 蓝莓新地 杏仁饼干 / 曲奇饼 水果忌廉蛋糕 / 佛卡夏 五、德国 1.简单营养的德国美食 2.典型德国大餐 3.啤酒的故乡 美食制作坊 德国土豆沙拉 / 薄荷羊扒 烤腿肉配蜂蜜芥末酱 / 煎肉眼牛扒 水果汉堡包 / 鱼柳汉堡包 牛肉汉堡包 香蕉煎饼 / 鸡扒汉堡包 六、波兰 1.丰富多彩的波兰美食 2.特色波兰味 七、瑞典 1.瑞典人的饮食习惯 2.品海盗席，尝美味海鲜 八、波兰 1.传统与自然相结合的芬兰美食 2.特色芬兰美食 九、俄罗斯 1.独树一帜的俄罗斯饮食 2.俄罗斯美食精髓 3.俄罗斯人的至爱——伏特加 美食制作坊 烟肉忌廉汤 / 罗宋汤 香浓青豆汤 / 莫斯科红菜汤 烤牛颈肉 / 俄罗斯烩牛肉 柠檬鸡扒 / 烤春鸡 香茅鸭胸 / 火腿芝士三文治 十、希腊 健康美味的希腊美食 美食制作坊 热蚕豆羊奶酪沙拉 / 希腊沙拉 榄油酸奶 / 红酒炖章鱼 鱿鱼角 / 希腊复活节面包 Part3 热情洋溢、狂放不羁的美洲美食 一、加拿大 1.兼容并蓄的加拿大美食 2.加拿大餐饮礼仪 二、美国 1.快捷方便的美洲饮食 2.美国10大特色美食 美食制作坊 番茄芝士沙拉 / 吞拿鱼沙拉 水果沙拉 / 恺撒沙拉 烤火鸡 / 苹果猪扒 烤野鸭 / 美式烤鸡腿 咸肉三文治 / 蔬菜三文治 苹果炸面团 / 火腿芝士三文治 三、墨西哥 1.辣味十足、色彩缤纷的墨

<<世界美食>>

西哥美食 2. 饮誉世界的龙舌兰酒 美食制作坊 墨西哥鸡汤 / 莫雷利亚广场鸡 烤卤牛里脊 / 辣椒奶酪 天使蛋糕 / 巧克力饼干 四、古巴 多元并行的古巴美食 五、巴西 荟萃多国风味, 自成风格的巴西美食 美食制作坊 巴西烤肉 六、阿根廷 1. 色美味香的阿根廷美食 2. 阿根廷特色美食 七、智利 风格传统的智利美食 Part4 激情乐活、浓烈奔放的大洋洲美食 Part5 粗狂野性、豪放多姿的非洲美食

章节摘录

版权页：插图：法国菜在材料的选用上较偏好牛肉、小牛肉、羊肉、家禽、海鲜、蔬菜、田螺、松露、鹅肝及鱼子酱，选材非常精细，而且要求新鲜。

在配料方面采用大量的酒、牛油、鲜奶油及各式香料。

在烹调时，火候占了非常重要的一环，如牛羊肉通常烹调至六七分熟即可；海鲜烹调时不可过熟。

在酱料的制作上尤其费功夫，使用的材料很广泛，无论是高汤、酒、鲜奶油、牛油或各式香料、水果等，都运用得非常灵活。

吃法国菜向来给人的感觉是隆重、讲究细节，享用一顿正式的法国餐花上四五个小时是常有的事。

从开胃菜、海鲜、肉类、乳酪到甜点，程序繁复，重要的并不是吃进多少食物，而是在品尝佳肴中，有精巧的餐具和如画的菜肴满足视觉，扑鼻的酒香满足嗅觉，入口的美味满足味觉，酒杯和刀叉在宁静安详的空间下交错，则是触觉和味觉的最高享受。

(1) 按烹调风格划分就烹调风格而言，法国菜肴可分为三大主流派系。

古典法国菜派系。

起源自法国大革命前，皇亲贵族流行的菜肴，后来经由艾斯奥菲区分类别。

古典菜派系的主厨手艺精湛，选料必须是品质最好的。

常用的食材包括龙虾、蚝、肉排和香槟，多以酒及面粉为酱汁基础，再经过浓缩而成，口感丰富浓郁，多以牛油或淇淋润饰调稠。

家常法国菜派系。

起源自法国历代平民传统烹调方式，选料新鲜，做法简单，在1950~1970年间最为流行。

新派法国菜派系。

自20世纪70年代冒起，由保罗布谷斯倡导，在1973年以后极为流行。

新派菜系在烹调上使用名贵材料，着重原汁原味、材料新鲜等特色，菜式多以瓷碟个别盛载，口味清淡。

在20世纪90年代后，人们注重健康，由Michael Guerard倡导的健康法国菜大行其道，采用简单直接的烹调方法，减少使用油；而酱汁多用原肉汁调制，以乳酪代替淇淋调稠汁液。

<<世界美食>>

编辑推荐

《世界美食》由经验丰富的名厨亲自教授世界各地菜式的做法和注意要点，是旅行爱好者和美食客们不可错过的珍品图书。

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>