

<<西厨教室>>

图书基本信息

书名：<<西厨教室>>

13位ISBN编号：9787538162660

10位ISBN编号：7538162666

出版时间：2010-3

出版时间：辽宁科技

作者：郑雅正

页数：159

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>

<<西厨教室>>

前言

回顾过去23年的烹调岁月，我主要从事西式料理的行业，其间也会处理一些东南亚料理，从中得以窥见各种地方菜式的不同风格及烹调技巧。

学徒时代的学习过程比较辛苦，不过现在回忆起来，仍然令我十分怀念。

第一次调理汤汁、第一次焗肉.....其间有无数的试练失败，也有成功的喜悦，令人回味无穷。

事实上，以前的师傅大都不会详细地教你如何烹调，往往只会不断责骂，为了学有所成，我只好偷偷从旁学习，由于没有得到详细解释及仔细教导，只能“知其形丽不知其髓”，所以经常失败。

不过把失败的经验积累下来的结果，却构成了个人的烹调风格。

制作西式料理并不困难，它会有既定的基础原理：材料与工具认识，基本汤底和酱汁，餐单编排和食品制作，当然，分量换算也是不容忽视的。

所以必须彻底学会基本烹调原理才可把菜做好。

没有把基本菜式弄好，又想学做其他菜式，只会弄巧成拙，这样绝不能使你的厨艺有所进步。

<<西厨教室>>

内容概要

这是一本西式料理入门到提高的书，由基础知识说起，按部就班地把物料、用具，以及汤底、酱汁、调味等介绍给读者，再利用食谱作示范，讲解西厨的基本烹调技法。

全书以中、英双语演绎，兼附制作步骤图解，务求让读者容易掌握个中窍门。

该书的最大特点就是包括了非常详尽的步骤图和讲解，是其它专业类图书所不具备的。

<<西厨教室>>

作者简介

郑雅正，是一位香港六星级酒店西厨部的主厨，钟爱厨艺，也喜爱品尝不同国家美食，足迹遍布多国，每年均会抽空到外地旅游和享受美酒佳肴，揣摩世界各地的厨艺和探索饮食潮流，随之融会贯通，创造出个人的烹饪风格。

著作有《加勒比海菜：品尝与烹制》

<<西厨教室>>

书籍目录

一：进入厨门 . 厨房分工1 西厨职位分工结构表2 厨房员工的权责 . 餐单设计1 设计餐单的考虑因素2 餐单的种类 . 烹调技巧1 西餐的基本烹调方法 二：厨房里的秘密 . 工具概览 1 厨刀分类 2 基本刀章法 . 谷物与面概览 . 蔬菜概览 . 材料的选购与烹调关系 . 香草与香料的运用 . 葡萄酒作为烹煮之用途 . 基本汤底 A 香草束 B 白汤底 C 黄汤底 D 鱼汤底 E 汤底的贮藏 F 油面糊/面捞 . 酱汁与调味酱汁 1 不同酱汁的烹煮法 2 不同的调味酱 . 面团与面条的制作 1 面团制作 2 面条制作三：繁忙的厨房 . 汤类 1 牛肉清汤 2 法国洋葱汤 3 甘笋茸汤 4 海鲜大烩配蒜头甜椒酱 5 英式海鲜周打汤 . 沙拉及蔬菜类 1 凯撒沙拉 2 牛油果香橙沙拉 3 新式金枪鱼沙拉 4 鸡尾酒凤尾虾 5 马铃薯蓉 6 法式烩菜 7 菠菜酱糕 . 米饭、谷物和面条 1 果仁饭 2 意大利蘑菇饭 3 西班牙海鲜饭 4 中东粗麦粉 5 玉米糕 6 意大利肉酱意粉 7 意式香草酱扁面 8 腌肉蛋黄汁螺丝粉 . 海鲜鱼与贝类 1 香草腌三文鱼 2 清蒸鱼辫 3 烧全鱼 4 纸包焗鱼 5 脆炸鱼柳 6 烤三文鱼排 7 焗龙虾“米多” 8 蒜蓉香草牛油焗青口 . 禽肉野味类 1 烤全鸡 2 酿鸡卷 3 红酒焗鸡 4 鸡肝酱 5 煎鸭胸 6 野米鹅肝蘑菇酿鹌鹑 . 酱汁肉类（牛肉、小牛肉、羊肉和猪肉）1 鞑靼牛肉 2 烤牛柳 3 焗威灵顿牛柳 4 意式煎小牛肉火腿卷 5 焗牛仔膝 6 焗皇冠羊排 7 酿烤羊腿 8 牛奶焗猪排 . 美味甜点 1 红酒蜜桃 2 杂莓糖霜蛋白篮 3 法式炖蛋 4 巧克力慕斯 5 热舒芙蕾 6 法式水果挞 7 西柚碎雪-意式砂冰 8 意式豆腐布甸 9 脆米纸焗酿苹果 10 瑞士卷 11 美式奶酪蛋糕 12 冻奶油奶酪蛋糕 13 椰林冻糕

<<西厨教室>>

章节摘录

插图：

<<西厨教室>>

编辑推荐

《西厨教室》：一个成功又专业的厨师，必须要有稳固的烹饪基础、独到的烹调心得，还要具有智慧、吃苦耐劳，才能妥善掌控厨房的运作。

从学厨晋升为行政总厨，需要经过多少历程？

西式烹调的基本酱汁和汤底，你懂得多少？

烹饪技巧、材料选择、菜谱设计和派对安排，你了解多少？

这本西式烹调的学厨导读，可助你解决心中疑难。

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>