第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, tushu007.com

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，其同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、第一次烩肉……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。

第一图书网, tushu007.com

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。

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Ⅰ.厨房分工1西厨职位分工结构表2厨房员工的权责Ⅱ.餐单设计1设计餐单的考虑因素2餐单的种类Ⅲ.烹调技巧1西餐的基本烹调方法 二：厨房里的秘密Ⅰ.工具概览 1厨刀分类 2基本刀章法Ⅱ.谷物与面概览Ⅲ.蔬菜概览Ⅳ.材料的选购与烹调关系Ⅴ.香草与香料的运用Ⅵ.葡萄酒作为烹煮之用途Ⅶ.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Ⅷ.酱汁与调味酱汁 1不同酱汁的烹煮法 2不同的调味酱Ⅸ.面团与面条的制作 1面团制作 2面条制作三：繁忙的厨房Ⅰ.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Ⅱ.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Ⅲ.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Ⅳ.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拷三文鱼排 7焗龙虾“米多” 8蒜蓉香草牛油焗青口Ⅴ.禽肉野味类 1烤全鸡 2酿鸡卷 3红酒烩鸡 4鸡肝酱 5煎鸭胸 6野米鹅肝蘑菇酿鹌鹑Ⅵ.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烩牛仔膝 6焗皇冠羊排 7酿烤羊腿 8牛奶烩猪排Ⅶ.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

章节摘录

插图：

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