

<<黄师傅教你简单做西餐>>

图书基本信息

书名：<<黄师傅教你简单做西餐>>

13位ISBN编号：9787538164848

10位ISBN编号：7538164847

出版时间：2010-10

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：黄金生，倪维亚 著

页数：111

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>

## <<黄师傅教你简单做西餐>>

### 前言

黄金生师傅在西餐的职场上工作多年，经验丰富。

他曾应某大学邀请，担任西餐烹饪班教学工作，教学很认真，对学生非常照顾，并且尽心地不断尝试，将西餐改造成为人人欣喜接受的风味。

我鼓励他将经验传承，黄师傅说到做到，短短三个月内就将此书编写出来，由此亦可见他对西餐教学的热忱。

本书另一位作者倪维亚先生，在就读时对编写食谱展露兴趣，因此也投入了本书的餐饮烹调工作。

他们不时针对食谱内容做讨论，想出不少创意点子与烹调技巧，相信读者使用本书时也能感受到他们的用心。

我相信此书的出版将可使读者在制作西餐时，对食材的挑选、切割、制作与装饰有很好的依循，并做出让亲朋好友心满意足的佳肴。

本人极力推荐这本《黄师傅教你简单做西餐》，希望大家一起来体验西式餐点的乐趣！

## <<黄师傅教你简单做西餐>>

### 内容概要

旅游节目中的极品西餐总令人食指大动！

品味人生的妳，是否也想做出让人直呼「好幸福~」的西式佳肴？

黄师傅教你掌握3大西餐决胜点

1 聪明选购的香料食材

2 职业水平的烹调密技

3 妙趣横生的赏味绝招

完美收录 - 开胃菜、汤品、主菜 & 甜点.....

各种超人气餐馆名菜和达人料理绝活

迷迭香、菲力牛肉上哪买？

茄汁、奶酱怎么搭？

龙虾这般煮才鲜甜

猪排如此炸更香酥，

全套西餐轻松学，不必远赴异国，

在家就能变出数十种经典洋食！

动手做看看 西餐真简单

## <<黄师傅教你简单做西餐>>

### 书籍目录

推荐序 >> 黄韶颜  
认真做西餐的喜悦  
作者序 >> 黄金生  
西餐 一种可亲的艺术  
加入“快乐西餐”的行列！

调味料及香辛料  
感官迷醉，就是这个味！

#### 经典西餐食材

精选 / 严选 / 特选

西式烹调专业用语

餐桌上的悠然情怀（餐具介绍）

Part 1 唤醒味蕾的——前菜

开胃沙拉 & 汤品

开胃沙拉

什锦生菜沙拉MixedGreenSalad

马铃薯沙拉PotatoSalad

华达夫沙拉BasicWaldorfSalad

可罗斯罗沙拉ColeSlaw

主厨沙拉Chef'sSalad

雅致汤品

奶油鲍鱼浓汤PotageALaAbalone

蔬菜浓汤VegetableSoup

奶油鸡肉玉米浓汤CreamofCorn & ChickenSoup

波士顿海鲜巧达汤BostonSeafoodChowder

海龙王清汤SouthNeptuneBisqueDeSeafood

Part 2 展露厨艺的——主菜

森林 & 海洋的恩赐

森林主菜 猪排

苹果烩猪排RotiDePorcAuPomme

香煎培根猪排GrilledBaconPorkChop

焗烤意大利猪排BakedItalianPorkChop

夏威夷猪排BroiledHawaiianPorkChop

蓝带猪排DeepFriedCordonBleuPork

森林主菜 鸡排

戴安那鸡排DlaneChickenSteak

焗麦西年鸡ChickenALaMancini

意大利红烩嫩鸡CapitaladeDeVolaille

烧烤春鸡RoastSpringChicken

奶油皇家鸡ChickenALaRoyal

森林主菜 牛排

威灵顿菲力牛排BeefTenderloinALaWellington

罗仙尔菲力牛排BeefTenderloinRossini

菲力牛肉银串BeefTenderloinBrochette

<<黄师傅教你简单做西餐>>

鸳鸯牛排Chateaubriand  
 铁板沙朗牛排GrilledSirloinSteak  
 海洋主菜 魚虾料理  
 麦年式鲑鱼排SalmonMeuniere  
 奶酪焗敏鱼排Freshfiletfishingratin  
 纸包焗龙利鱼FreshfiletDeSoleEnAppellate  
 铁排鱒鱼BroiledTrout  
 龙利鱼排塔塔酱汁DeepfriedfiletDeSolewithTar-tarSauce  
 蝴蝶明虾ButterflyPrawn  
 奶酪焗明虾Fresh PrawnGratin  
 斯蜜脱焗龙虾LobsterAlaThermider  
 洛克菲勒明虾RockefellerReran  
 吉利炸海鲜塔塔酱汁DeepfriedSeafoodwithTar-tarSauce  
 Part 3 变化巧妙的谷类——主食  
 意大利面、米饭 & 三明治  
 变化万千 意大利面  
 千奇百怪意大利面  
 西西里海鲜炒面LateenSeafoodSpaghetti  
 意大利肉酱面SpaghettiMeatSauce  
 意式白酒蛤蜊面SpaghettiwithClamandGarlic  
 特制牛肉千层面BeefLasagna  
 奶酪焗火腿鸡丝通心粉  
 MacaroniHam & ChickeninGratin  
 粒粒晶莹 炒饭  
 夏威夷炒饭Fried HawaiianwithRice  
 咖喱炒饭FriedCurrywithRice  
 鲑鱼炒饭FriedSalmonwithRice  
 鲜虾仁炒饭Fried ShrimpwithRice  
 青椒肉丝炒饭FriedCapsicumannuum & MeatwithRice  
 夹藏玄机 三明治  
 总汇三明治Club Sandwiches  
 鲔鱼色拉三明治TunaFishSaladSandwiches  
 培根生菜西红柿三明治B.L.TSandwiches  
 香蕉花生三明治Banana & Peanut Sandwiches  
 牛排三明治BeefsteakSandwiches  
 Part 4 令人期待的——附餐  
 甜点 & 饮料  
 缤纷心情 甜点  
 香醇奶酪蛋糕CreamCheeseCake  
 鲜奶油水果蛋糕CreamFruitCake  
 巧克力蛋糕卷ChocolateRoll  
 焦糖格斯布丁CaramelCustardPudding  
 冰火交融 饮料  
 维也纳咖啡VienneseCoffee  
 卡布奇诺咖啡Cappuccino  
 极光冰咖啡AuroralceCoffee  
 鲜纯柳橙汁Fresh OrangeJuice

<<黄师傅教你简单做西餐>>

Part 5 相得益彰的——酱汁

制作九种佐餐酱汁

肉汁Gravy

黑胡椒酱BlackPepperSauce

洋菇酱汁MushroomsSauce

奶油酱汁CreamSauce

意大利酱汁ItalianSauce

塔塔酱汁Tar-tarSauce

荷兰酱HollandaiseSauce

蛋黄酱Mayonnaise

法式沙拉酱FrenchSauce

<<黄师傅教你简单做西餐>>

章节摘录

插图：

## <<黄师傅教你简单做西餐>>

### 编辑推荐

《黄师傅教你简单做西餐》完美收录：开胃菜、汤品、主菜&甜点……各种超人气餐馆名菜和达人料理绝活全套西餐轻松学，不必远赴异国，在家就能变出数十种经典洋食！动手做看看西餐真简单。



<<黄师傅教你简单做西餐>>

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>