



## <<西餐>>

### 内容概要

《完全傻瓜指导系列·西餐》会帮助您找到快速简便的方法：制订菜单，安排每餐，端上美味；用美味的饮料和甜点来补充饭食；用各种各样的肉、禽、海鲜来做出美味佳肴；用富有创意的小菜和沙拉为主菜增色……《纽约时报》评论本书说“好味道，好建议，还有一个经验丰富的教师提供的绝好菜谱。

”你当然不是傻瓜！

你在最豪华的饭店吃饭偶尔给自己装好一顿健康的午餐，甚至为孩子烤出美味的饼干。但若谈到混和、计量、嫩煎或做不是盒子里早就冻好的食品，你就宁可从餐馆叫外卖了。

先别拿起话筒！

《完全傻瓜指导系列：西餐》（第二版）会帮你在厨房中不多花钱却做出既好吃又有营养的菜。在这本书中，你会得到：专家对购买、储存新鲜原料、主食和调料的建议；省钱的窍门和购买食品的策略技巧；简单易行的安排厨房和烹调计划的指导；各个场合的许多极棒的菜谱。

#### 作者简介

罗妮·费恩，以前在华尔街做律师，为多家报纸和杂志撰写食品专栏，而且管理她自己开办的、设在康涅狄格州的烹饪学校。

她不仅是烹饪教师，而且还是康涅狄格州妇女烹饪联盟的前主席。

## 书籍目录

第一部分 整理厨房 第一章 了解你的厨房 掌握厨房空间,使它为你的烹调工作带来方便与乐趣 第二章 安放厨房用品 帮你找到放置食品、炊具及餐桌用品的最佳位置 第二部分 厨房必备之物 第三章 最基本的必需品:主要原料 烹调时所需要的最基本原料 第四章 最基本的必需品:基本设备 厨房中必备的炊具、工具和小器具 第三部分 你会购物吗 第五章 填充空间 决定你的购物方式时间、地点、购物的经常性以及怎样做一个聪明的购物者 第六章 肉制品市场 介绍肉、禽、海鲜食品的种类及选购储存的方法 第七章 你会喜欢吃蔬菜的 介绍副菜、沙拉蔬菜及各种增味蔬菜 第八章 水果总览 介绍你有可能见到的各种水果;怎样选购,怎样判断水果是否已成熟及怎样储存 第九章 购买奶制品及其他食品 介绍各种食品并提供购买和储存建议 第四部分 烹调前的准备 第十章 组织烹调计划 怎样选择菜谱,怎样做准备以及怎样上菜 第十一章 有称量的必要吗 有必要做称量这种麻烦事吗? 如果有必要,那又怎样称量用,什么称量呢 第十二章 可否使用替代品 怎样使用替代品,何时可以用,何时不可以 第十三章 100个最常用的烹调术语概览 超级词三表,介绍了从准备烹调到烹调完毕的整个过程中所用到的烹调术语 第十四章 菜谱中的常见词概览 超级词汇表,介绍人们不太熟悉的炊事用具及食品术语 第十五章 实用方法:如何烹制食物 介绍基本的烹调方法及如何成功地使用这些方法 第五部分 烹调过程 第十六章 时间就是一切:创造你的第一部作品 计划好时间使饭菜能同时做好。 了解哪些食物可以提前做好以及食物什么时候算是做好了 第十七章 你做错了吗 人们在烹调中最容易出的错误,怎样避免。 如果避免不了,怎样补救 第十八章 一切都准备好了吗? 饮料呢 并不是每个人在餐前都要喝鸡尾酒或在就餐时喝葡萄酒;也不是每个人在餐后都要喝咖啡或茶。 本章会帮你在必要时准备这些饮料 第十九章 邀请客人:菜单和计划指南 介绍宴请客人的三种简便方法 第六部分 成功的工具 第二十章 圆底锅和平底锅指南 需要买哪些炊具? 怎样购买 第二十一章 关于小电器的基本知识 介绍一些重要的小电器及购买时的注意事项 第七部分 菜谱 菜谱1:开胃小菜和头道菜/菜谱2:汤和沙拉 菜谱3:肉、禽肉、鱼和贝类 菜谱4:面食、米饭和谷物 菜谱5:蔬菜/菜谱6:沙司和肉卤 菜谱7:快餐面包、早午餐和早餐 菜谱8:甜点/菜谱9:饮料

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>