

<<法式头盘与汤制作高手>>

图书基本信息

书名：<<法式头盘与汤制作高手>>

13位ISBN编号：9787538416855

10位ISBN编号：7538416854

出版时间：2004-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：大阪厨师专科学校

页数：155

字数：2420000

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>

<<法式头盘与汤制作高手>>

内容概要

众所周知，头盘及其后所上的汤是正式宴请的开场标志，本书以上述两种菜肴为中心，选择最基本的、有代表性的46种菜肴，供诸位参考。

头盘又名前菜、开胃菜，正如文字的含意一样，本来并不在正式套餐之内，只不过是为了引起对主菜的食欲而制作的小吃。

随着时代的变迁，头盘的地位发生了很大的变化。

现在法式宴食中，大都把头盘列入其中，即由头盘、主菜、甜点三部分组成整个套餐。

为此，头盘的装盘量也不像过去那样，要求尽可能少，原因是，头盘是整个宴食的一部分，三道菜的量必须满足客人的需要。

过去，鸭肉、牛仔核、鹅肝历来都是主菜专用的材料。

目前，许多头盘也开始使用这些材料，和色拉凉拌菜或水果组成拼盘。

换言之，现代头盘的装盘量越来越多，并有向主菜方向发展的趋势。

当然，头盘和主菜仍有很大差别，其促进食欲的功能依然如故，往往使用刺激性较强的调味香料来强调它的存在。

一般，可将汤分为清汤和茸汤，其中即有热汤也有冷汤，由鱼胶制作的肉冻也可归于汤类。

目前，汤类在大多数餐馆的餐桌上已经沦为小角色，即使在套餐中还有汤类的地位，实质内容也发生了很大的变化。

例如盛装的器皿越来越小：器皿的花样却越来越多，例如用酒杯盛汤，或者在容器上盖上一张烤饼。

现代，汤类已不是一道菜肴，更像食桌上的装饰物，主要用于满足客人品尝时的口舌快感。

就制作材料而言，大都是利用制作其他菜肴剩余的边、角物料。

有特色的头盘和汤，能引起食客对下一道菜的欲望和期待。

本书如能对有志于职业厨师的年轻人有所裨益，则作者甚感荣幸。

<<法式头盘与汤制作高手>>

书籍目录

出版说明序言前言本书的使用方法彩色照片法国菜——汤类的作法 马铃薯茸汤 白菌茸汤 田鸡肉茸汤 香草风味 洋葱汤 蟹肉茸汤 蔬菜汤（农夫汤） 文蛤蔬菜汤 清炖牛肉热汤 野味清汤 酥皮 甜菜牛肉清汤肉冻 伽斯巴乔汤 鱼虾海鲜汤（普罗旺斯鱼汤） 法国菜——头盘的作法 鸭肉卷 鱼虾卷 鹅肝卷 兔肉酱 香草风味 龙虾色拉 配无花果 美食家色拉 醋腌炸鱼 木瓜杂拌虾 干酪梳乎厘 海鲜蛋糕 鹌鹑热馅饼 配波尔德汁 蜗牛一口酥 烤生菜叶卷鲜蚝 加鱼子酱 餐前点心1-小三文治三种 餐前点心2-黄油面团馅饼三种 餐前点心3-千层面片小吃三种 醋腌对虾扇贝 加葡萄柚 盐腌鲑鱼片 莳萝风味 熏鲑鱼卷 加鱼子酱 炒鸡蛋 加鱼子酱 奶油鲜蚝酱 配番茄汁 烤奶油龙虾 配芒果 虾馅水饺 配羊肚菌 煎扇贝 配鹅肝 菠菜龙虾酱球 配白黄油汁 牛尾夹心肉冻 配辣根汁 薯丝黑菌（块菰）球 配马德拉汁 煎牛仔核 番茄奶油汤 煎鹅肝 配番荳蔻（欧芹）汁 油炸牛仔核酥盒子 咖喱风味 焖盐腌鸽腿 配卷心菜 基本汤汁 肉汤 基本面团（一）黄油面团 基本面团（二）千层面片

<<法式头盘与汤制作高手>>

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>