

<<德国菜>>

图书基本信息

书名：<<德国菜>>

13位ISBN编号：9787542831903

10位ISBN编号：7542831909

出版时间：2003-6

出版时间：上海科技教育出版社

作者：上海光大会展中心国际大酒店

页数：119

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>

## &lt;&lt;德国菜&gt;&gt;

## 内容概要

据说德国日尔曼民族属维京民族的旁支，个性豪放及强悍，在饮食方面喜好大块肉、大碗酒的吃法，但经过时代的变迁，现在也有了很大的改变。

德国菜在口味上较重，以酸、咸为主，调味较为浓重，使用大量芥末、白酒、牛油等。

材料上则较偏好猪肉、牛肉、肝脏类、香料、鱼肉、家禽等。

烹饪方法以烤、焖、串烧、烩为主。

提起德国美食，不能不提起德国香肠。

德国人喜欢肉食，尤其喜欢吃香肠，他们制作的香肠有1500种以上，许多种类风行世界。

德式的汤一般比较浓厚，因为德国人喜欢把原料打碎在汤里。

据说德国人生性比较俭朴，水煮香肠，一锅浓浓的马铃薯豆子汤，加上有名的腌制酸菜和面包，一顿饭便打发了。

德国人的用餐习惯与欧洲其他国家有着很大的不同，通常较注重早餐和午餐，而晚餐则较为随便。

但他们很讲究晚餐的气氛，一般都会放点儿音乐或点上蜡烛来烘托气氛以增进食欲。

现在德国美食业已进入了中国，她的独特风味和举世闻名的啤酒深受国内人们的喜爱。

德国餐厅那种豪放与讲究并存的气氛特别受时尚人士的青睐。

上海光大会展中心国际大酒店以德国传统基础，结合了现今流行的德式菜肴，编写了本书。

通过阅读本书，可以对德国菜的常见菜肴和基本烹调方法有一个初步的了解。

有机会，您也可自己动手烹调德国菜，品尝一下异国的美食。

<<德国菜>>

作者简介

赖声强，曾在上海静安宾馆学习中菜烹饪，后进入上海第一家五星级酒店，为第一批中方厨师长之一，先后在意大利餐厅、宴会厅、咖啡厅的厨房任职。后又赴德国工作、学习了三年多，与意大利、瑞士、德国等国家的厨师们切磋技艺、交流经验。现任上海光大会展中心国际大酒店行

## &lt;&lt;德国菜&gt;&gt;

## 书籍目录

冷菜 香草腌三文鱼 芦笋鸡蛋色拉 番茄色拉 红菜头色拉 萝卜色拉 金枪鱼色拉 土豆色拉  
鸡蛋色拉 紫椰菜色拉 肉肠色拉 杂菜色拉 芝士太太 冷菜盘 德国生牛肉 林鱼色拉汤 匈牙利牛肉汤 大蒜土豆汤 胡萝卜甜橙汤 青豆汤 奶油西兰花汤 啤酒汤 牛肉清汤配牛肝丸主菜  
香草扒鳕鱼配酸奶汁 煎三文鱼配柠檬白脱汁 焗鲜蚝 焗扇贝 煎烤大明虾配奶油明虾汁 吕贝克  
炒海鲜 扒林鱼配红椒汁 烤肉眼 西冷牛排配法国蘑菇汁 德国牛肉卷 鹅肝牛柳配黑菌汁 彩椒  
牛肉 烩酸牛肉 匈牙利牛肉配鸡蛋小粉块 农夫肉包配洋葱汁 维也纳炸猪排 烤肋排 烧烤配炒  
饭 烩猪脚配芥末汁 水煮咸猪手 烤猪手 香草猪排 鹅肝煎排配鹅肝红酒汁 香草羊排配干葱汁  
烤鸡胸配他拉根汁 烤鸡腿配黑菌汁 香草烤鸡 煎鸭胸配蓝莓汁 烤鸭腿配黑醋汁 小牛肠 牛  
肉肠 法兰克福肠 芝士肠 血肠 盘肠 生牛肉肠 纽伦堡肠

<<德国菜>>

章节摘录

插图

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>