

<<情调西餐100样>>

图书基本信息

书名：<<情调西餐100样>>

13位ISBN编号：9787543931794

10位ISBN编号：7543931796

出版时间：2007-4

出版时间：上海科文

作者：武创

页数：106

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>

<<情调西餐100样>>

内容概要

泱泱大中华，上下五千年，在奔流的历史长河中积淀出了绚丽独特的饮食文化，且不说饕餮的满汉全席、传承至今的八大菜系，都凭借其精益求精的配料、无与伦比的刀功技艺和千变万化的烹制方式誉满全球，单是贴近寻常百姓的各类家常美味、普通人家的乡村野味和流传民间的风味小吃，就已经让人徜徉其间，流连忘返了。

不必再向往“美味常招云外客，酒香能引月中仙”的酒楼珍馐，且拿起锅铲，走近我们为您倾心打造的“食尚百味”丛书，把平凡化作神奇，让素菜的清幽淡雅，驱散尘世的烦恼；让肉食的肥而不腻，好好地犒劳一下胃口；让川菜的火辣麻香燃烧热情；为孩子炒一盘益智健脑的小菜；为老人煲一锅延年益寿的靓汤；为自己来一套营养均衡的主食；用美味的卤菜慰藉离别太久的亲人；用自制的精美面点招待多年的朋友；用异域风情的西餐款待海外的来客……其实，我们已是食尚的领头人。

本套“食尚百味”丛书秉承合理膳食，均衡营养的原则，以通俗易懂的语言、生动形象的图片，为您提供简单易学、美味营养的各类菜谱，让您轻轻松松尽享“食尚百味”。

本套丛书共有20册，每册中收录100道经典菜肴食谱，故名“食尚百味”。每一册图书主要分成两部分，第一小部分主要介绍各种烹饪常识；第二大部分为精选的百样菜肴，为使条理清晰，每一例菜肴特从选料、制作、特色、支招4方面介绍，分为精心配料、大显身手、特点、技高一筹4部分，其间又点缀各类温馨小提示，为您提供各类小知识、小窍门。

<<情调西餐100样>>

书籍目录

西餐厨艺之旅一、各国西餐的特点二、西餐的上菜顺序三、西餐餐具的使用开胃菜白玉兰鲑鱼蒙司蓝柑苏打凯撒沙拉田园蔬菜沙拉鲑鱼沙拉木瓜鱼片三文鱼刺身鲜是沙拉.....汤类木瓜鱼唇汤清汤金元鲍罗宋汤法式蔬菜汤奶油南瓜汤玉米南瓜汤洋葱汤.....副菜类鲍汗烤鳕鱼大西洋挪威银鳕鱼剁椒银鳕鱼煎烤钙鱼蔬菜汗蜜汗三文鱼西式焗鱼排.....主菜类安哥拉斯西冷排西冷排牛柳排果仁牛排堂煎美国牛排意式黑胡椒牛排神户牛排.....甜品类柳橙冰沙法式香草布丁玉桂焗香橙苹果派.....

<<情调西餐100样>>

章节摘录

插图

<<情调西餐100样>>

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>