

《新手下厨系列:从零开始学做西餐》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2015年01月01日

开本：24开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787533765354

丛书名：新手下厨系列

编辑推荐

*贴心的美食小百科，零基础西餐书

内容简介

本书首先介绍了一些西餐的常识，包括西餐的常用酱汁、西餐的基础高汤以及西餐礼仪等然后从沙拉、汤、主菜、主食、甜品五部分，介绍了多款经典西餐菜例的制作步骤以及烹饪技巧，让读者快速学会制作各种西餐，享受舌尖上的美味。

作者简介

中国烹饪大师、中式烹饪技师、高级烧腊技师、食品雕刻师、高级讲师、公共营养师、中式点心师、深圳名菜品鉴高级顾问；从事餐饮20余年，曾在多家酒店宾馆担任主厨，从事烧腊、热菜烹调等工作，在餐饮行业当中是较全面的技能讲师，对粤菜、中式点心、卤水烧腊、以及食品雕刻很有研究。先后多次参加全国、省市级烹饪比赛荣获大奖。出版专业书籍及教学光碟二十余套，获得全国“双师型”人才称号。

目录

Part 1 如何成就西餐的美味与优雅

带你认识西餐的特色调料

百里香

莳萝草

罗勒

薄荷

迷迭香

欧芹

月桂叶

肉豆蔻

小茴香

肉桂

教你制作西餐常用酱汁

番茄酱Part 1 如何成就西餐的美味与优雅 带你认识西餐的特色调料 百里香 莳萝草 罗勒

薄荷 迷迭香 欧芹 月桂叶 肉豆蔻 小茴香 肉桂 教你制作西餐常用酱汁 番茄酱 牛肉酱

香草酱 牛肉原浓汁 鸡骨原浓汁 布朗酱汁 红酒汁 西餐礼仪 预定餐位 服装仪容
餐具的摆放 入座的方式 点菜的礼节 点酒的礼节 喝酒的姿势Part 2 沙拉Part 3 汤Part 4
主菜Part 5 主食Part 6 甜品
[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)