

《西菜图谱》

书籍信息

版次：1

页数：128

字数：

印刷时间：2000年05月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787543914131

编辑推荐

在迈向新世纪的征途中，我们将进一步增强与国内外有关人士的友谊，促进交流与合作。本书集上海大厦60年来西菜烹饪实践的经验总结，它的出版对促进中外饮食文化的发展，将起到积极的作用。

内容简介

西菜是对欧美等国菜的总称，包括欧洲、美洲、拉丁美洲、大洋洲、非洲（部分）等地区的菜肴。其中最有代表性的国家菜肴，如法国菜、美国菜、意大利菜、俄罗斯菜、德国菜、英国菜等，在世界上享有广泛的声誉。法式菜是西菜中最有地位和特色的菜，它的特点是：选料新鲜广泛，制作精细，讲究色、香、味、型的配合，花色品种繁多，菜肴选择偏重于牛肉、蔬菜、禽类、海鲜、水果等，烹调上讲究各类葡萄酒的使用，饮酒也视菜而定。俄式菜口味重于其他国家，喜酸、甜、油重、稍咸和带辣，调味上偏重用酸奶油、白脱油，其中黑鱼子酱是其令菜中的名贵菜。美式菜贵用水果做菜肴的配料和点心，选用牛肉做菜肴的较多，各种牛排、鸡、猪肉多用铁扒炉烘烤，烤火鸡、奶油龙虾是该国的代表菜。

目录

法国菜

冷盆类

格郎丁鸭卷

龙虾色拉

烟鲳鱼

明虾酥合

芒果北极贝

七星果盘

四刀粉鸡蛋

忌司土司

什锦素色拉

海果杯

虾仁相当于

尼斯色拉

黄油明虾

厨师特制色拉

鸡蛋色拉

青豆泥蘑菇

小牛肉色拉

鲍鱼芦笋

冷明虾塔

沙勿罗鸡

沙勿罗龙虾

汤类

小牛脚筒汤

牛尾汤

牛茶

富贵蟹翅汤

克雷素汤

巴黎水鱼汤

烙洋葱汤

龙虾汤

奶油鲍鱼芦笋汤

酥皮板鱼汤

.....

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)