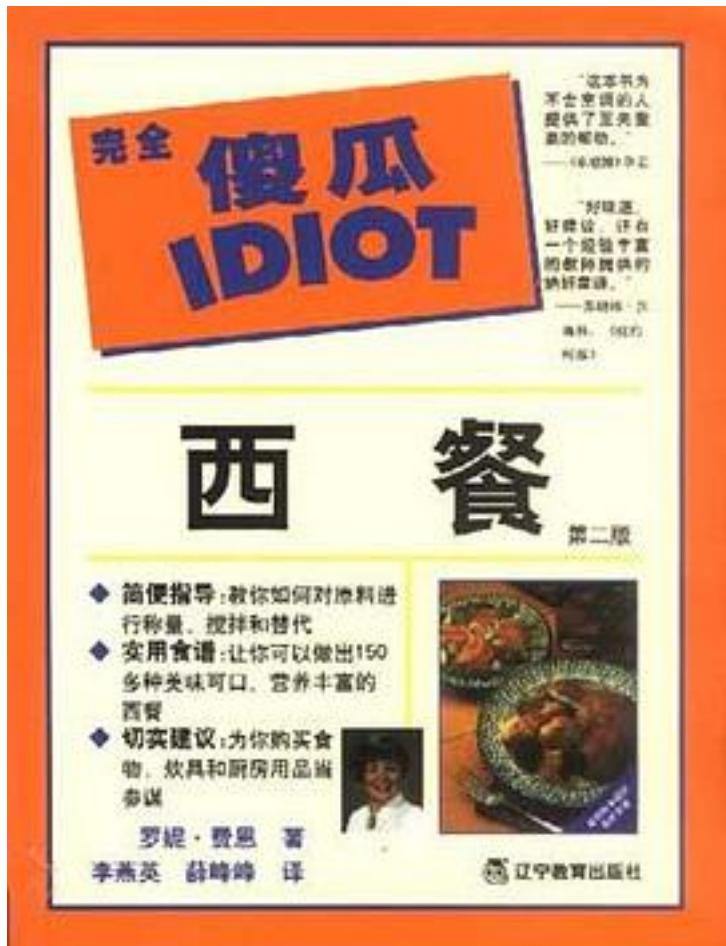


西餐



[西餐_下载链接1](#)

著者:罗妮·费恩

出版者:辽宁教育出版社

出版时间:2000-04

装帧:平装

isbn:9787538257120

《完全傻瓜指导系列·西餐》会帮助您找到快速简便的方法:制订菜单,安排每餐,端上美味;用美味的饮料和甜点来补充饭食;用各种各样的肉、禽、海鲜来做出美味佳肴;用富有创意的小菜和沙拉为主菜增色……《纽约时报》评论本书说“好味道,好建议”

，还有一个经验丰富的教师提供的绝好菜谱。”

作者介绍：

罗妮·费恩，以前在华尔街做律师，为多家报纸和杂志撰写食品专栏，而且管理她自己开办的、设在康涅狄格州的烹饪学校。她不仅是烹饪教师，而且还是康涅狄格州妇女烹饪联盟的前主席。

目录：· 第一部分 整理厨房

第一章 了解你的厨房

掌握厨房空间，使它为你的烹调工作带来方便与乐趣

第二章 安放厨房用品

帮你找到放置食品、炊具及餐桌用品的最佳位置

· 第二部分 厨房必备之物

第三章 最基本的必需品：主要原料

烹调时所需要的最基本原料

第四章 最基本的必需品：基本设备

厨房中必备的炊具、工具和小器具

· 第三部分 你会购物吗

第五章 填充空间

决定你的购物方式时间、地点、购物的经常性以及怎样做一个聪明的购物者

第六章 肉制品市场

介绍肉、禽、海鲜食品的种类及选购储存的方法

第七章 你会喜欢吃蔬菜的

介绍副菜、沙拉蔬菜及各种增味蔬菜

第八章 水果总览

介绍你有可能见到的各种水果；怎样选购，怎样判断水果是否已成熟及怎样储存

第九章 购买奶制品及其他食品

介绍各种食品并提供购买和储存建议

· 第四部分 烹调前的准备

第十章 组织烹调计划

怎样选择菜谱，怎样做准备以及怎样上菜

第十一章 有称量的必要吗

有必要做称量这种麻烦事吗？如果有必要，那又怎样称量用，什么称量呢

第十二章 可否使用替代品

怎样使用替代品，何时可以用，何时不可以

第十三章 100个最常用的烹调术语概览

超级词三表，介绍了从准备烹调到烹调完毕的整个过程中所用到的烹调术语

第十四章 菜谱中的常见词概览

超级词汇表，介绍人们不太熟悉的炊事用具及食品术语

第十五章 实用方法：如何烹制食物

介绍基本的烹调方法及如何成功地使用这些方法

· 第五部分 烹调过程

第十六章 时间就是一切：创造你的第一部作品

计划好时间使饭菜能同时做好。了解哪些食物可以提前做好以及食物什么时候算是做好了

第十七章 你做错了吗

人们在烹调中最容易出的错误，怎样避免。如果避免不了，怎样补救

第十八章 一切都准备好了吗？饮料呢

并不是每个人在餐前都要喝鸡尾酒或在就餐时喝葡萄酒；也不是每个人在餐后都要喝咖啡或茶。本章会帮你在必要时准备这些饮料

第十九章 邀请客人：菜单和计划指南

介绍宴请客人的三种简便方法

• 第六部分 成功的工具

第二十章 圆底锅和平底锅指南

需要买哪些炊具？怎样购买

第二十一章 关于小电器的基本知识

介绍一些重要的小电器及购买时的注意事项

• 第七部分 菜谱

菜谱1：开胃小菜和头道菜/菜谱2：汤和沙拉

菜谱3：肉、禽肉、鱼和贝类

菜谱4：面食、米饭和谷物

菜谱5：蔬菜/菜谱6：沙司和肉卤

菜谱7：快餐面包、早午餐和早餐

菜谱8：甜点/菜谱9：饮料

• • • • • (收起)

[西餐](#) [下载链接1](#)

标签

西餐

饮食

美食

健康

食物

食

礼仪

烘焙

评论

这套书都有一个通病，如同金山词霸般的翻译让你十分抓狂！！！不过也许这就是那个时代的特色吧

[西餐 下载链接1](#)

书评

[西餐 下载链接1](#)