

法国菜品尝与烹制



[法国菜品尝与烹制 下载链接1](#)

著者:王汉明

出版者:上海科学技术出版社

出版时间:2004-1-1

装帧:平装

isbn:9787532373543

要享受美食，笔者首推法国菜。我编写本书，是希望能与读者分享对法国菜的欣赏和品

尝。同时，书中介绍了法国菜的历史源流及典故，各个地方菜的特色，进食礼仪，法国美酒，特色食品等。书中择取了40余个食谱，包括开胃头盘、汤、海鲜、肉类、家禽及甜品等，并为大家介绍了各种烹调技巧及心得，所用材料以尽量能在坊间或超级市场内购买为主。所以，笔者希望读者能按照书中食谱，亲自下厨，然后在家庭聚会、朋友宴客，或与三五知己把酒言欢，享受法国菜烹调及饮食带来的乐趣。

作者介绍:

王汉明，1981年起从事饮食业，先后服务于多家著名国际酒店及曾担任行政助理总厨的职务，并于1989年及1991年香港国际美食节中两度获奖。王先生热爱烹饪厨艺，多年来均在工余时间执教于家政中心及工业学院。近年则致力膳食供应服务工作。他在1996年香港理工大学完成酒店及膳食管理学士课程后，继在2002年完成英国雪菲耳大学的膳食系统设计及规划研究课程。现时为酒店及膳食国际管理协会及英国皇家卫生学会会员。王先生喜爱法国菜，更加希望能与大家分享品尝及烹调法国菜的乐趣，这也是他写作这本书的目的。

目录: 前言

一 法国菜的饮食文化与特色

1 源远流长话法国菜

2 认识法国菜

3 餐具和进食礼仪

4 法式食材与美酒

二 开胃头盘

1 香草牛油法国田螺

2 熏鲑鱼卷配鱼子酱及鲑鱼子

3 香煎蛙腿配蒜蓉糜糕

4 煎鹅肝伴苹果及香酒

5 甜虾酒香喱沙律

.....

三 汤类

.....

四 海鲜类

.....

五 肉类及家禽类

.....

六 甜品类

.....

· · · · · (收起)

[法国菜品尝与烹制_下载链接1](#)

标签

美食

法国

评论

[法国菜品尝与烹制 下载链接1](#)

书评

[法国菜品尝与烹制 下载链接1](#)