

# 西菜图谱



[西菜图谱 下载链接1](#)

著者:上海大夏

出版者:上海科学技术文献出版社

出版时间:2000-5

装帧:平装

isbn:9787543914131

《西菜图谱》：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。

作者介绍:

目录:

[西菜图谱](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[西菜图谱](#) [下载链接1](#)

书评

[西菜图谱](#) [下载链接1](#)