

欧陆菜集锦



[欧陆菜集锦 下载链接1](#)

著者:上海光大会展中心国际大酒店

出版者:

出版时间:2003-8

装帧:

isbn:9787542831910

欧洲历史悠久，文化底蕴深厚，随着文明的进步，孕育出其独特的饮食文化。除了驰名世界的法国大餐，和丰富多彩的意大利面食之外，还有西班牙等国风情浓郁的地中海菜肴，英国的扒房，俄罗斯的烧烤，等等。从十二世纪开始，烹饪在欧洲成了专门的学问，经过长期的改良和变化最终形成了如今欧陆大地特有的美食风情。

欧洲人在烹饪方法是以实效为原则的，体现在食品的原汁原味上，以嫩、鲜、清、淡为标准。烹调时，对火候和时间把握得相当严格，除了要保持食品原有的清香和纯正的原味外，尤其讲究营养结构的合理，要保证食品内有效的营养物质不受破坏。

上海光大会展中心国际大酒店是集会议、展览、餐饮等于一体的大型综合场所，每年有许多国际性会展在这里举办。酒店在接待参展、参会的中外宾客过程中，曾根据不同的

会展内容，推出过各国食品节活动，得到了客人们的赞赏。酒店总结了数年来的餐饮工作经验，从许多受到客人喜爱的菜肴中精心挑选出部分菜式，编撰成本书，供广大读者参考借鉴，希望读者能通过本书，对欧洲菜肴有一个基本而明晰的了解，并提高自己的烹饪水平。

作者介绍:

目录:

[欧陆菜集锦_下载链接1](#)

标签

评论

[欧陆菜集锦_下载链接1](#)

书评

[欧陆菜集锦_下载链接1](#)