

德国菜



[德国菜 下载链接1](#)

著者:上海光大会展中心国际大酒店

出版者:上海科技教育出版社

出版时间:2003-6

装帧:

isbn:9787542831903

据说德国日尔曼民族属维京民族的旁支，个性豪放及强悍，在饮食方面喜好大块肉、大碗酒的吃法，但经过时代的变迁，现在也有了很大的改变。

德国菜在口味上较重，以酸、咸为主，调味较为浓重，使用大量芥末、白酒、牛油等。材料上则较偏好猪肉、牛肉、肝脏类、香料、鱼肉、家禽等。烹饪方法以烤、焖、串烧、烩为主。提起德国美食，不能不提起德国香肠。德国人喜欢肉食，尤其喜欢吃香肠，他们制作的香肠有1500种以上，许多种类风行世界。

德式的汤一般比较浓厚，因为德国人喜欢把原料打碎在汤里。据说德国人生性比较俭朴，水煮香肠，一锅浓浓的马铃薯豆子汤，加上有名的腌制酸菜和面包，一顿饭便打发了。

德国人的用餐习惯与欧洲其他国家有着很大的不同，通常较注重早餐和午餐，而晚餐则较为随便。但他们很讲究晚餐的气氛，一般都会放点儿音乐或点上蜡烛来烘托气氛以增进食欲。

现在德国美食业已进入了中国，她的独特风味和举世闻名的啤酒深受国内人们的喜爱。德国餐厅那种豪放与讲究并存的气氛特别受时尚人士的青睐。上海光大会展中心国际大酒店以德国传统基础，结合了现今流行的德式菜肴，编写了本书。通过阅读本书，可以

对德国菜的常见菜肴和基本烹调方法有一个初步的了解。有机会，您也可自己动手烹调德国菜，品尝一下异国的美食。

作者介绍:

目录:

[德国菜_下载链接1](#)

标签

评论

[德国菜_下载链接1](#)

书评

[德国菜_下载链接1](#)