

本书共收录了全世界最经典的88款西餐的制作方法，囊括了汉堡肉、白色酱汁、番茄酱汁、煎、炸、沙拉、咖喱、意面、米饭、面包、汤、甜点的12个主题。全面介绍西餐中煎、炸、炖、煮、蒸、拌、烤的基本手法，并对烹饪时的工具选择、切菜技巧、食材与汤汁的调制、裹面粉的窍门等进行了细致说明。88款经典西式菜肴，光是看看都能让你大饱眼福。还等什么，赶紧亲手制作出来让家人一起尝尝吧！

编辑推荐：

1. 无需特殊食材、特殊调味料、特殊汤汁！
2. 汉堡包、油炸丸子、煎烤牛排、三明治、咖喱炒饭、果酱蛋糕……88款人气西餐！
3. 煎、炸、炖、煮、蒸、拌、烤的功力介绍全面到位！

作者简介：

大宫胜雄，1950年生人。日本东京浅草“大宫餐厅”的老板主厨。在学过法餐烹饪后，于26岁在新西兰一家酒店中就职厨师。28岁时自驾环游了意大利、法国、英国、摩洛哥等地，学习了当地的料理和美食文化。1982年在日本浅草开始经营“大宫餐厅”，并在之后的三十余年里一直备受大家的喜爱。2007年在日本新丸之内大厦里开了分店。其兴趣是户外运动。

目录：前言

西餐的基本教程

本书的用法

第一章

大宫主厨推荐的人气汉堡包之四大

改进

汉堡包牛排

焖煮汉堡包

美洲风味的汉堡包牛排

汉堡包猪排

起司汉堡包牛排

番茄酱炖肉丸子

苏格兰煎蛋

第二章

白汁沙司、高级沙司、番茄沙司三

种沙司制作的招牌料理

白汁沙司

法式奶汁干酪烙菜意大利通心粉

马铃薯菲诺卡瓦

贝壳烤盘菜法式奶汁干酪烙菜

大虾鱼贝鸡米饭

蟹子奶油炸肉饼

奶油炖菜

玉米浓汤

高级沙司

炖肉丸子

炖牛肉

肉丁葱头番茄盖浇饭

施特罗加诺夫牛肉

番茄沙司

番茄炖鸡肉
那不勒斯式意大利面
鸡肉炒饭
鸡蛋砂锅
比萨烤面包片
第三章
煎、炸、炖 超聚人气菜品的烹制教程
姜汁煎猪肉
煎鸡肉
煎牛排
嫩煎小猪肉片
面拖鲑鱼
面拖牙鲈
白葡萄酒蒸鲈鱼
纯煎蛋饼
蒸蛋
火腿鸡蛋
熏肉蛋
牛肉糕
烤鸡
烤牛肉
煎薯饼
炸肉饼
油炸面拖牡蛎
油炸面拖大虾、油炸面拖贝壳烤盘菜
干炸鸡
炸薯片
干炸薯条
阿尔萨斯浓味蔬菜炖肉
卷心菜卷
第四章
配菜也要有主厨的味道 沙拉与浓汤
混搭沙拉
马铃薯沙拉
洋葱法式奶汁干酪烙菜浓汤
土豆冷制奶油汤
马铃薯料理的配菜
第五章
一块铁板带来的极大满足感 咖喱饭、
意大利面、米饭、面包
家常传统咖喱饭
大宫风味正宗咖喱牛肉
咖喱鱼贝鸡米饭
肉泥咖喱
咖喱炒饭
肉糜沙司意大利面
肉糜土豆泥
盖浇面
蛋包饭
蟹子菜肉烩饭
鸡蛋三明治
沙司面包
沙司煎蛋面包
法式吐司

第六章
饭后尽情享用的甜点 一起来尝试西
餐厅的三大甜点吧
西餐厅里的蛋奶冻布丁
橙汁巴伐利亚奶油糕点
裱花蛋糕
杏仁果酱蛋糕
料理说明
• • • • • (收起)

[自制美味西餐88款_下载链接1](#)

标签

食物

日本

评论

内容看着还不错，具体要试下才知道

详细

[自制美味西餐88款_下载链接1](#)

书评

[自制美味西餐88款 下载链接1](#)