

《露丝玛丽，教我做西餐吧》



[《露丝玛丽，教我做西餐吧》 下载链接1](#)

著者:

出版者:南方日报出版社

出版时间:2016-3

装帧:平装

isbn:9787549113545

风靡北美、欧洲和澳洲的著名英国烹饪导师、烹饪真人秀主持人露丝玛丽·施内格，终于将数年来观众最喜爱的200多道日常西餐集结成《露丝玛丽，教我做西餐吧》一书。全书包括沙拉与调料、高汤、白汁、肉冻、舒芙蕾、肉食、蛋白酥、蛋糕等几大类，手

把手教你烹饪西餐的基础技巧，让你从20道传统菜式入手，轻松学会200道百变日常西餐！《露丝玛丽，教我做西餐吧》由易到难、从传统到创新，著名烹饪导师多年教学经验使你轻松下厨房，从此爱上亲手做西餐。

作者介绍:

露丝玛丽·施内格：英国高级烹饪导师，英国一流烹饪学校——露丝玛丽·施内格烹饪学校（Rosemary Shrager's Cookery School）创始人，真人秀节目Ladette to Lady最受欢迎烹饪导师。

多年来，她一直推行“西餐，谁都能学会”（Anyone Can Cook Any Dish）的理念，并将之融合到她的节目、烹饪教学与书籍中。露丝玛丽·施内格的节目与教学已成功让无数欧美观众爱上厨房并成为烹饪达人！

目录: I 我的烹饪旅程

沙拉与调料

SALADS AND DRESSINGS

3 蔬菜沙拉拌传统调味汁

7 蛋黄酱

9 块根芹苹果沙拉

9 鸡肉沙拉配芒果杏仁

10 芹菜茴香橄榄沙拉拌斑节对虾

10 尼斯沙拉

11 古斯米沙拉拌柠檬

11 白腰豆拌番茄大蒜

13 恺撒沙拉配鸡肉

14 酸橘汁腌大比目鱼配番茄牛油果莎莎酱

14 热熏三文鱼配鲜奶油拌菠菜

15 腌鸭肉薄片沙拉配鳀鱼调料

15 胡萝卜沙拉拌橙子牛至

15 四季豆拌柠檬调味汁

17 土豆皱叶甘蓝拌藏红花蛋黄酱

高汤与汤

STOCKS AND SOUPS

21 鸡汤煮东方鸡肉和猪肉丸子

23 野味高汤

24 牛肉高汤

24 鱼肉高汤

25 蔬菜高汤

25 维希奶油浓汤

27 夏日意大利蔬菜汤配意大利青酱

28 罗勒番茄汤配烤面包丁

28 菠菜西洋菜汤

29 贻贝椰子汤

29 欧洲萝卜栗子汤

30 法式洋葱汤

30 甜玉米熏黑线鳉汤

31 豌豆火腿汤

31 奶油蘑菇汤

法国白汁

WHITE SAUCES

35 核桃奶酪酥皮鱼肉馅饼

38 花椰菜奶酪
38 培根奶酪通心面
39 火鸡炸肉饼
41 希腊木莎卡
43 茴香汁炖珍珠鸡丁
乳状酱汁

EMULSION SAUCES

47 芦笋荷兰酱
50 火腿蛋松饼
50 卷心菜煎鲑鱼配姜汁荷兰酱
51 荷兰酱欧芹配即煮鸡蛋
51 冰镇消食甜酒
53 夏日浆果拌柑曼怡萨芭雍
鸡蛋

EGGS

57 水煮嫩蛋
59 炒蛋
61 法式蛋包
62 煮鸡蛋
62 菠菜培根蘑菇沙拉配鸡蛋鳀鱼
63 土豆煎蛋饼配西班牙香肠
63 半熟鹌鹑蛋拌香芹盐
64 苏格兰蛋
64 小胡瓜茴香龙蒿煎蛋饼
65 番茄甜椒炒蛋配烟熏培根
65 熏黑线鳕配水煮嫩蛋
67 四季豆松仁配水煮嫩蛋沙拉
薄煎饼及面糊

PANCAKES AND OTHER BATTERS

71 薄煎饼填蔬菜杂烩
75 双酪火腿薄煎饼
75 糖渍桃子薄煎饼
76 巧克力酱冰激凌薄煎饼
76 油炸接骨木花饼
77 樱桃布丁蛋糕
77 滴面烙饼
78 蔬菜天妇罗配黄瓜腌姜
80 约克郡布丁
80 裹面糊烤香肠
舒芙蕾

SOUFFLÉS

85 奶酪舒芙蕾
87 熏黑线鳕舒芙蕾
88 菠菜芝麻菜舒芙蕾
89 回炉奶酪舒芙蕾
90 螃蟹舒芙蕾
91 橙香舒芙蕾
91 热巧克力舒芙蕾
92 冻柠舒芙蕾

法式肉冻与法式肉酱

TERRINES AND PÂTES

97 法式开心果双色肉冻
100 猪兔肉混合肉酱
101 蹄膀鸡肉帕玛火腿肉冻

102 三文鱼鲽鱼肉冻
103 普罗旺斯肉冻配山羊奶酪
104 烟熏鳟鱼肉酱
104 鸡肝酱

饭 RICE

109 香草肉汁烩饭
110 煮米饭
111 贻贝肉汁烩饭
112 榛子配塔雷吉欧奶酪肉汁烩饭
113 豌豆烩饭
113 鸡蛋葱豆饭
115 饭团
116 加味饭
116 番茄松仁香草葡萄干拌米饭沙拉
117 火鸡橙汁加味饭
117 珍珠麦黑葡萄肉汁烩饭
119 栗子加味饭
120 西班牙肉菜饭
121 微香大米布丁
121 朗姆菠萝椰子大米布丁

意面

PASTA

125 新鲜番茄酱汁意面
127 意大利青酱小宽面
128 胡萝卜小胡瓜宽意面
128 番茄肉酱千层面
129 生番茄酱汁意面
129 奶油培根细长意面
131 干酪菠菜红甜椒酱汁拌猫耳意面
133 海鲜酱汁配意式宽面

煎炸类肉食

GRILLING AND FRYING

137 蛋黄酱后腿牛肉
140 黑加仑酱汁鸭胸肉
140 茴香豌豆薄荷羊扒
142 白豆鲭鱼
144 烧烤辣子鸡
144 菠菜配马德拉酒酱汁猪扒
145 烩韭葱荷兰酱烤鳕鱼
145 红辣椒酸橙煎三文鱼

烤肉

ROASTS

149 烤鸡
152 烤牛前肋
153 烤羊腿配迷迭香
155 慢烤五花肉配奶酪芥末酱汁
156 蜂蜜酱汁配烤鸭
157 烤山鹑配梨
158 炖鸡肉配蔬菜
158 烤全鲈鱼配茴香番茄罗勒

砂锅菜和炖菜

CASSEROLES AND STEWS

163 塔吉锅炖羊肉

165 砂锅羊肉扁豆
167 匈牙利烩牛肉
168 红酒炖牛肉
169 希腊蔬菜炖肉
170 土豆烧羊肉
171 诺曼底烩鸡
172 地中海砂锅鱼
173 墨西哥辣椒炖牛肉
174 砂锅蔬菜煲

蔬菜

VEGETABLES

179 土豆泥
181 水煮蔬菜
181 蒸菜
181 安娜烤土豆
183 奶油焗土豆
187 烤冬南瓜
188 香烤土豆片
188 冬南瓜配孜然酱
189 清炒胡萝卜
189 豌豆薄荷山羊奶酪酱
190 焖茴香
191 梨丁烩红球甘蓝
191 土豆迷迭香百里香蛋糕

酥皮

PASTRY

195 洛林乳蛋饼
199 牛排腰子馅饼
200 猪肉韭葱香肠卷
202 康沃尔野味馅饼
203 梨子蓝纹奶酪小馅饼
204 传统苹果馅饼
205 百果小甜馅饼
206 果酱杏味馅饼
207 柠檬馅饼
208 李子杏仁奶油饼

蛋奶羹

CUSTARDS

213 芒果西番莲奶油果泥
215 覆盆子烤焦糖奶油
216 姜汁啤酒果冻大黄奶油海绵蛋糕
217 面包黄油布丁
219 卡士达奶油蓝莓馅饼
220 肉桂蛋奶馅饼
220 香草冰激凌

蛋白酥

MERINGUES

225 覆盆子奶油蛋白甜饼
227 草莓蛋白酥皮卷
228 燃烧的冰激凌
228 小酥皮口
231 传统蛋白酥

蛋糕

CAKES

235 维多利亚海绵蛋糕
238 李子反转蛋糕
238 终极巧克力蛋糕
239 甜甜圈
239 朗姆酒和水果面包片
241 巧克力核仁布朗尼
243 苹果梨子蛋糕
244 香草太妃布丁
245 樱桃巧克力卷
速发面包
QUICK BREADS AND BREADS
249 英国司康饼
251 爱尔兰土豆面包
251 苏打面包
252 司康饼装饰配炖牛肉
253 蓝莓玛芬
255 玉米面包
257 苹果和黑莓脆皮馅饼
259 全麦面包
261 啤酒面包
262 约克郡肥油流氓面包
263 白面包
263 香草瑞士卷
264 核桃黑麦面包
264 皮塔饼
265 比萨
266 香料法式面包
267 意大利香草橄榄油面包
268 普罗旺斯香草面包
269 香浓白面包
270 十字面包
273 致谢
• • • • • ([收起](#))

[《露丝玛丽，我做西餐吧》 下载链接1](#)

标签

美食

西餐

烹饪

饮食

吃

好书，值得一读

我想读这本书

露丝玛丽·施内格

评论

终于可以做西餐了 我已经迫不及待开始学啦

很容易上手的西餐教程书，菜都很容易就学会了，炒鸡棒！不足的地方是图有点少啊！

作为一本西餐食谱，这本书囊括的真的是很全面，很详细，书中有很多美食的小窍门，做出来不用担心太难，包括煎饼，肉酱都有涉及，文字和图片相结合，很不错！

很棒的一本书，手把手教你学会简单的西餐。

好书值得推荐，可以交给你做饭的技巧，让你的生活有趣起来！

从时间考量上和食材的准备上，西餐都是浪漫和效率兼备~~传统中充斥创新，书中的种种基础技巧也可以活用，是学习西餐的不二指导书之选！

这本书的内容很全面，之前一直在琢磨着西点里面的蛋糕，面包，没想到这里面的这么详细。可以在家慢慢琢磨着自己做一顿可口的晚餐。

有沙拉的做法， 肉类和面食， 汤类， 很全面。 是一本非常棒的书~~~

[《露丝玛丽， 教我做西餐吧》_下载链接1](#)

书评

(本文多图,慎入)
如果你一直想找到一本西餐入门指南， 或者你一直想吃各种西餐， 却正愁着西餐厅越来越high的价格， 你想不想拥有一本简单全面而又实用的西餐食谱呢! 本书作者Rosemary Shrager（露丝玛丽·施内格）不仅是英国的著名烹饪节目主持人,更是英国一所一...

[《露丝玛丽， 教我做西餐吧》_下载链接1](#)