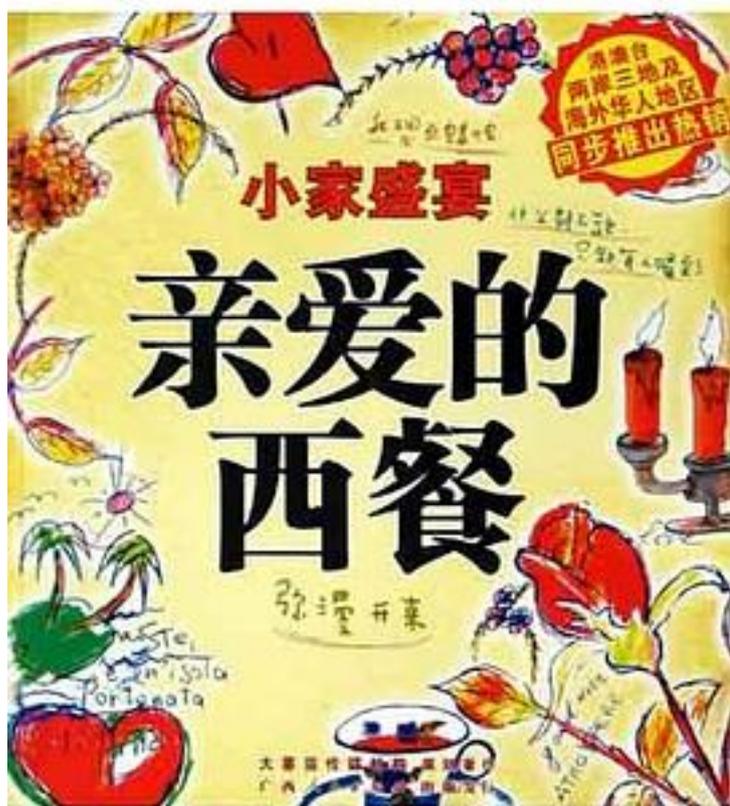


亲爱的西餐



[亲爱的西餐_下载链接1](#)

著者:大蕃茄传媒机构

出版者:浙江科学技术出版社

出版时间:2011-7-1

装帧:平装

isbn:9787534140884

你知道西餐礼仪和西餐文化吗?

你知道如何做最简单的西餐吗？

你知道到了西餐厅你必点、必吃什么吗？

这是国内第一本吃西餐、做西餐的趣味普及读本。大蕃茄传媒机构延续了其畅销书《丽江的柔软时光》的精致幽默风格，精选50道大家在西餐厅中必点、必吃的人气排行菜谱：或色拉、汤品，或主菜、烧烤、意大利面，或比萨、三明治、汉堡包、甜点，看完本书，你都能做，能享用，还能招待朋友。另外书中介绍了很多西餐必备的食材、西餐礼仪和西餐文化，可以提升你的品味和气质。最绝的是，书中每道菜均配有“中餐联想”和“替代品”，使人能够举一反三，有创意地制作出更多的精致美食。全书图片丰富精美，文字诙谐幽默，版式活泼可爱，在欣赏和学习制作西餐的同时，也能给你带来视觉上的愉悦。

作者介绍：

大蕃茄传媒机构成立于1998年，2003年起涉足图书出版行业，现有传媒机构、暗香摄影工作室、柔软时光摄影机构等部门。现已出版上市图书50余本，涉及成功人士、企业文化、企业产品、旅游及生活等类别。大蕃茄传媒机构是一家有想法也善于表达的公司，精于用图书的形式提炼核心气质、精准定位，用轻松诙谐的笔触传达，在不经意间让读者收获，看似很随意，其实独具匠心。从选题策划到图文采编，从装帧设计到制版印刷，始终致力于“做读者喜欢的书”这一目标。其创作的《丽江的柔软时光》成为国内驴友最喜爱的图书。

目录：前奏 一个美食爱好者必须知道的十件事 一、逛逛市场认识原材料：新欢和旧爱
A. 大众原材料：只有卑微的人，没有卑微的爱情！ 1. 蔬菜类 2. 水果类 3. 肉类
4. 海鲜类 5. 淀粉类 6. 其他 B. 香料：芳香的精灵，跳吧！ 1. 香叶Bay Leaves
2. 阿里根奴Oregano 3. 豆蔻Nutmeg 4. 黑胡椒Black Pepper/白胡椒White Pepper
5. 黄姜粉Turmeric Powder C. 瓶瓶罐罐的事 1. 美国辣椒仔辣汁TABASCO Pepper
Sauce 2. 茄酱/番茄沙司Tomato Ketchup 3. 李派林酱油LEA & PERRINS
Worcestershire Sauce 4. 咖喱酱Curry Sauce 5. 芥末粉Mustard Powder
6. 松肉粉/嫩肉粉Meat Tenderizer 7. 芝士粉Cheese Powder
8. 蛋黄酱/万厘汁/奇妙酱/沙拉酱/色拉酱Mayonnaise 9. 红酒Red Wine
10. 白葡萄酒White Wine 11. 忌廉，淡奶油Cream D. 还有一些东西要啰嗦一下
1. 面包糠Bread Crumb 2. 牛油/黄油Butter 3. 烟肉/熏肉/腌肉Bacon
4. 芝士/干酪/乳酪/奶酪Cheese 5. 牛排、牛扒、牛柳Beefsteak、Steak、Fillet
Steak 二、西餐烹饪基础知识：这些东西只要知道一点点 A. 西餐中要用到的烹饪方法
B. 了解一下西餐的汤：一碗汤就是一片江湖 1. 清汤Clear Soup 2. 浓汤Thick Soup
3. 特殊汤 4. 各国传统汤类 C. 没有酱料汁就没有西餐：所以要认识一下 1. 冷酱汁
2. 热酱汁 三、西餐中的小东西：动手前的准备 1. 万厘汁 2. 千岛酱 3. 油醋汁
4. 他他酱 5. 油炒面粉 6. 黑椒汁 7. 白汁 8. 意式番茄酱 9. 比萨面团 10. 炸面包丁
11. 巧克力酱 12. 炸薯条 13. 煮意大利面条 14. 蛋黄酱
四、我就是爱锅：主要的烹饪用具及替代方法 五、亲爱的西餐
A. 坐在东方的山水间，遥望：西餐素描 B. 换上美丽衣裳，参加：西餐的进行
C. 为心爱的人煮：西餐式的早餐 D. 左手柔情，右手酒杯：酒水的搭配
E. 绅士、淑女是最会享受生活的：下午茶 F. 一种欢乐的气氛：Party Party
G. 最能体现西餐精神的：自助餐 H. 去找一杯你的：咖啡主题 用心选出的50道菜
一、一叉倾心就在这里：头盘5道 冷头盘： 1. 杂菜色拉 2. 大虾色拉 3. 华尔道夫色拉
热头盘： 4. 烟肉焗生蚝 5. 乡村菠菜蛋包 二、没有风浪不成江湖：汤4道
6. 俄罗斯乱炖罗宋汤 7. 法式洋葱汤 8. 牛尾浓汤 9. 奶油蘑菇汤
三、倾盘之恋：主菜15道 斗牛士： 10. 黑椒牛扒 11. 汉堡牛扒 12. 啤酒焗牛肉
小猪的大菜： 13. 夏威夷火腿猪扒 14. 洋葱煎猪扒 15. 茄汁芝士肉卷 16. 苹果焗猪扒
所谓菜鸟： 17. 咖喱鸡 18. 芥末鸡扒 19. 炸鸡排 20. 法式红酒烩鸡 好生猛啊：

21. 串烧海鲜 22. 炸吉列大虾 23. 香蒜洋葱煎龙俐 24. 炸鱼条
四、最受欢迎的蔬菜7道 25. 番茄汁烤蔬菜 26. 芝士白汁焗西兰花 27. 牛油胡萝卜
28. 酿番茄 29. 法式烩茄子 30. 胡萝卜青豆炒粟粒 31. 波兰式芦笋
五、喜欢吃鸡蛋并不需要认识那只下蛋的母鸡：蛋类2道 32. 火腿猪肉丝煎蛋卷
33. 西班牙煎蛋卷 六、吃胖的报告：淀粉类13道 34. 肉酱意粉 35. 茄汁意粉
米饭米饭我爱你： 36. 印尼炒饭 37. 芝士烩饭 38. 西班牙瓦伦西亚海鲜烩饭
土豆：全世界的看家菜 39. 忌廉土豆泥 40. 炸土豆指 比萨： 41. 牛肉蘑菇比萨
42. 水果比萨 三明治： 43. 俱乐部三明治 44. 吞拿鱼三明治 汉堡包：
45. 传统牛肉汉堡 46. 素汉堡 七、幸福终点站：甜品4道 47. 巧克力草莓
48. 水果色拉 49. 巧克力泡芙 50. 提拉米苏尾声
做砸了怎么办？——做砸了不是你的错！ 营养、饮食及健康 You are what you
eat! 你就是你吃的结果！ 天花乱坠 怎样在家里安排一次小型Party 健康美味一周食谱
中国市场上的西餐介绍及提示
西餐礼仪：有没有看过做“坏人”的十大要素？第一条就是有上流贵族的修养风度
选修课程——相关教材推荐

• • • • • ([收起](#))

[亲爱的西餐_下载链接1](#)

标签

美食

西餐

饮食

生活

DIY

食谱

食色

美食旅行

评论

亲爱的，西餐

非常初级，但初级不应该代表简陋和不正宗，书里的配图让人毫无食欲，更别说想跟着学的念头了。

这不单单是一个菜谱
更像一个家庭西餐爱好者的西餐小笔记和超市碎碎念~手绘的风格，相当有爱的一本书

很可爱~想不起吃什么的时候随便翻翻 找点灵感

这书不错~做法很简单！以后吃西餐最好；了~

竟然会买这样一本翻新旧版书，有失水准

为周末提前备课:)

9月2日开始读。不错，学着试做，哈哈！

超可爱的西餐书 从材料到做法到礼仪都有涉及
卷首欢乐地说希望把这本书放在马桶边在轰炸东京的时候看 好玩儿~

一般般。太简单了

1、永远热爱美食，直到只剩下一颗牙齿。2、有心爱的人陪在身边，全天下的食物都是美味佳肴。3、享受美食的最高境界是吃空了所有的盘子而小腹依然平坦。4、如果要成为美食家，首先要学会做菜。5、美食如同美女，要发掘、欣赏、缠绵，但不要时时想见。

配图很诱人。语言幽默。但最重要的“做法”只是简单写写。还是不错的。

希望有用

简单易懂，是入门上手读物。

挺有趣的一本食谱，很多可爱的豆知识，不过做为食谱没太多实际作用，但能让你料理找到灵感，思维不受局限。

[亲爱的西餐_下载链接1](#)

书评

如果从专业的角度而言，西餐要分为法式、英式、意式、俄式、德式等多系。但这本书并不是一本专业的西餐制作手册，它没有按国家和地域去划分菜式，而是从家常西餐的制作入手，介绍了50道最为传统也最为简单的西餐制作方法。
烫银的靓丽封面，方方正正的开本，版式设计什么的都...

自古以来，中国的美食文化源远流长，有着让古人引以为豪的“满汉全席”，更有着全国各地不同菜系的繁华多样。然而，随着时代的变化，国人们早已不在满足于传统美食，于是，受到外来的西方文化的熏陶，西餐在国内的美食台阶上急剧上升，甚至成为各种美食场合的常客。各种美食教...

民以食为天下。小小的一个“吃”字里面有着深奥的学问与讲就。随着国际化的大融合，我们在吃的种类，吃的类别，吃的品种，吃的礼仪，吃的学问等问题上，看法上，概念上都有着不断地提升。尽管，中国贯有美食王国的美称，但是我们也不容小觑国外西餐的特有魅力。《亲爱的西餐...

美食如同美女，要发掘、欣赏、缠绵，但不要时时相见，而从中餐到西餐也只是换了张桌子的距离。《亲爱的西餐》着实看着让人开心，作者笔调轻松，无论是西餐的初级知识，西餐礼仪，西餐烹饪常识，还是真正的西餐美味均有涉及。这本可爱的小书中除了精选50款热门西餐佳肴，各西餐...

[亲爱的西餐_下载链接1](#)