

我的第1本西餐料理书



[我的第1本西餐料理书 下载链接1](#)

著者:何行記

出版者:柿子文化事業有限公司

出版时间:2011-8

装帧:平装

isbn:9789866199158

對很多人而言，吃西餐是一件很浪漫的事，西餐廳裡總是燈光美、氣氛佳，會精心佈置桌邊擺設，好讓每一道餐點都能華麗登場，討好眾人的目光。除了用餐環境優雅，美味的西餐更是擄獲人心的一大關鍵，因此，挑一間有口碑的西餐廳好好吃上一餐，幾乎成為大家過節慶生的首選。

只不過，西餐廳雖令人嚮往卻往往所費不貲，大部分的人恐怕都捨不得經常光顧，這時候如果能自己學會各種經典西餐的作法及排盤技巧，那麼只要點一盞燭光，放一張輕音樂，你家就是獨一無二的夢幻西餐廳，無論是與愛人共享或是邀請三五好友同樂，只要花上一點材料費，就能擁有一段溫馨愉悅的美味時光。

本書特別邀請歐華酒店行政主廚擔任作者，以新手的角度為出發點，為大家示範120款最受歡迎又容易上手的西式料理，菜色橫跨法國、義大利、美國、德國、西班牙等國，並貼心的以套餐形式分類，從「精選附餐」、「肉類主菜」、「海鮮主菜」、「飯麵簡餐」一應俱全，只要花點時間從中挑選組合一番，馬上就能辦好一場令賓主盡歡的家庭派對。

除了西式套餐外，還有「基礎學堂」及「活力早餐」單元，將以最淺顯易懂的圖文對照

方式，呈現西餐的排盤技巧、口布摺疊、食材處理特殊刀法，以及各種基礎醬料、高湯、配菜的作法；如果你對設計完美菜單及基本西餐禮儀也很感興趣，那麼本書也有保證令你滿意的相關解說。除此之外，書中還貼心收錄了20多款西式早餐食譜，只需要幾樣簡單的材料，就可以在短時間內做出一套豐盛的早餐，另外還要教你如何製作時下最in的陽光早午餐，相信對喜愛西餐的讀者而言，會是一本很棒的全方位入門指南。

作者介绍:

何行記

■現任：歐華酒店行政主廚、台北餐飲協會副會長

■經歷：六福皇宮西餐主廚、太崇興業西餐副主廚、溪頭米堤飯店西餐主廚

■證照：澳洲麗晶斯學院合格主廚證照、中餐丙級技術士、西餐丙級技術士

■獎績：2003年中西百大名廚技藝競賽個人組第三名

目录: Part1基礎學堂

◆Lesson1設計完美菜單

◆Lesson2基本西餐禮儀

◆Lesson3實用口布摺花

◆Lesson4必學經典醬料

法式麵醬．牛骨醬

白醬．紅醬．青醬

荷蘭醬．紅酒醬．塔塔醬

◆Lesson5熬製基礎高湯

白色牛高湯．褐色牛高湯．雞高湯

雞清湯．魚高湯．蔬菜高湯

◆Lesson6常用西餐配菜

炸薯條．糖煮胡蘿蔔．香料烤甜椒

美式奶油玉米．義式羅勒紫茄．水煮蔬菜

◆Lesson7特殊刀法示範

◆Lesson8西餐排盤技巧

Part2 活力早餐

【蔬菜類】水煮蘆筍．煎蕃茄鑲蘑菇．健康蔬菜沙拉．奶油炒菠菜

【雞蛋類】煎太陽蛋．水煮蛋．蕃茄火腿起司蛋卷．

美式炒蛋．英式水波蛋．法式蔬菜烘蛋

【洋芋類】美式洋芋泥．烤風扇型洋芋．公爵洋芋

粉泥炸洋芋．安娜洋芋

【肉類】水煮香腸．煎火腿．煎培根

【主食類】法式吐司．法式煎鬆餅．原味鬆餅．堅果鬆餅．法式煎薄餅

【陽光早午餐】太陽蛋組合餐．美式炒蛋組合餐

美式歐姆蛋卷組合餐．英式水波蛋組合餐

Part3 精選附餐

◆法式起司洋蔥湯

◆海鮮巧達濃湯

◆酥皮玉米濃湯

◆牛肉蔬菜清湯

◆義大利蔬菜湯

◆起司蘆筍蘑菇濃湯

◆南瓜鮮蔬濃湯

- ◆義式漁夫湯
- ◆蕃茄起司沙拉
- ◆主廚沙拉+蜂蜜芥末醬
- ◆凱薩沙拉+凱薩醬
- ◆田園沙拉+千島醬
- ◆燻鮭魚蘋果沙拉+香草優格醬
- ◆義式海鮮沙拉+義大利紅酒醋醬
- ◆法式水果薄餅
- ◆康布拉蘋果派
- ◆法式焦糖布丁
- ◆義式水果鮮奶酪+芒果醬
- ◆火燒冰淇淋
- ◆水果塔+卡式達醬

Part4 肉類主菜

- ◆紅酒燉牛肉
- ◆荷蘭醬沙朗牛排
- ◆紅酒醬菲力牛排
- ◆德式蘋果無骨牛小排
- ◆美式烤肋排+美式烤肉醬
- ◆米蘭蕃茄起司豬排
- ◆德式燉豬腳+德國酸菜
- ◆焗烤蘑菇小里肌+蘑菇醬
- ◆奶油皇家雞
- ◆法式藍帶起司雞胸
- ◆紅酒雞胸鑲蟹肉慕斯
- ◆香蒜雞腿卷
- ◆法式香料烤羊排
- ◆香蒜烤羊排
- ◆鮮茄茴香羊排

Part5 海鮮主菜

- ◆白酒醬煎魚菲力+白酒醬
- ◆義式鮮茄海鱸魚
- ◆蘑菇奶油鱸魚
- ◆芥末奶油鱈魚卷
- ◆雙味香煎赤魚宗+酸豆醬
- ◆麥年檸檬鱈魚
- ◆檸檬奶油鮭魚排+檸檬奶油醬
- ◆地中海風味魚
- ◆檸檬橄欖油煎明蝦
- ◆香蒜奶油烤明蝦+香蒜奶油醬
- ◆法式洋芋焗扇貝
- ◆鮮茄墨魚卷
- ◆法式酥炸海鮮
- ◆義式白醬焗海鮮

Part6 人氣飯麵簡餐

- ◆培根蛋黃麵+蛋奶醬
- ◆鮪魚鮮蔬蛋黃麵
- ◆香蒜奶油蛤蜊麵
- ◆燻鮭魚南瓜寬麵
- ◆蕃茄海鮮麵
- ◆辣牛肉丸鮮茄麵
- ◆羅勒鮮蝦寬麵
- ◆羅勒香烤蔬菜麵
- ◆西班牙海鮮飯

- ◆野菇雞肉燉飯
- ◆法式燻鮭魚燉飯
- ◆南瓜堅果燉飯
- ◆羅勒海鮮焗飯
- ◆法式起司培根派
- ◆法式起司蔬菜派
- • • • • [\(收起\)](#)

[我的第1本西餐料理书_下载链接1_](#)

标签

食譜

西餐

美食

评论

[我的第1本西餐料理书_下载链接1_](#)

书评

[我的第1本西餐料理书_下载链接1_](#)