

西餐大全

★ 主厨级的豪华料理，

满足西餐爱好者的**高端之选**！

★ 实用套餐搭配，

让您邂逅浪漫西餐盛宴，

在家也可轻松做出人气西餐！

★ 将西餐的原汁原味融合了**创新做法**，

选材更方便，

味道更**正宗**！

★ 基本高汤、酱汁、**星级饭店**必备主菜全包罗，

为您揭秘大厨不外传的秘技！

编著 王森



AN ENCYCLOPEDIA OF

Western Food



西餐大全

主编/王森



青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

图书在版编目（CIP）数据

西餐大全 / 王森主编. — 青岛 : 青岛出版社, 2017.4
ISBN 978-7-5552-4820-0

I. ①西… II. ①王… III. ①西式菜肴 - 基本知识 IV. ①TS972.118

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第017698号

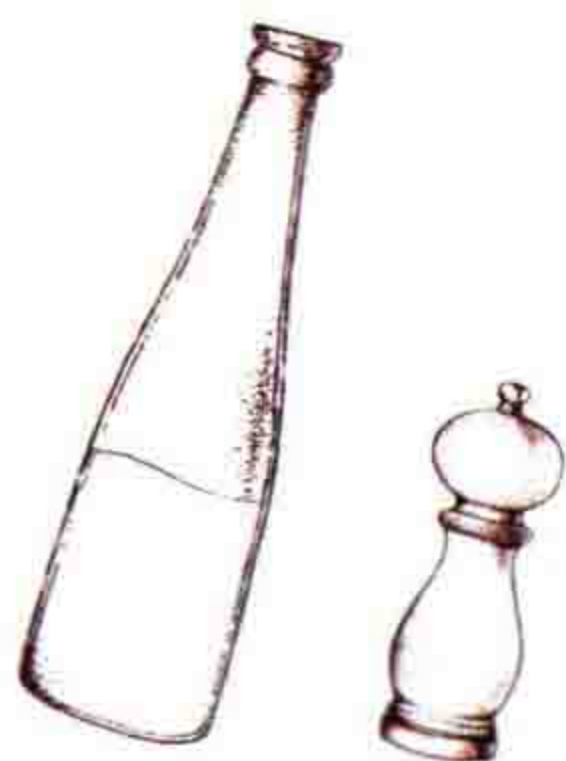
西餐大全

组织编写	 工作室
主 编	王 森
副 主 编	张婷婷
参编人员	王启路 李怀松 顾碧青 韩 磊 朋福东 苏园园 乔金波 孙安廷 韩俊堂 武 文 成 圳 杨 玲 武 磊
文字整理	陈玲华 孙奥军 栾绮伟 沈 聪 李 韧 施方丽 王真真 顾文晶
摄 影	刘力畅 王珠惠子 苏 君 赵永飞 何梓舟 严维龙 朱甜甜
出版发行	青岛出版社
社 址	青岛市海尔路182号（266061）
本社网址	http://www.qdpub.com
邮购电话	13335059110 0532-85814750（传真） 0532-68068026
策划组稿	周鸿媛
责任编辑	徐 巍
特约编辑	宋总业
装帧设计	丁文娟 宋修仪
制 版	青岛艺鑫制版印刷有限公司
印 刷	荣成三星印刷股份有限公司
出版日期	2017年6月第1版 2017年6月第1次印刷
开 本	16开（710毫米×1010毫米）
印 张	25
图 数	2040幅
印 数	1-3000
书 号	ISBN 978-7-5552-4820-0
定 价	68.00元

目 contents 录

西餐 优雅的代名词 CHAPTER 1

- 西餐常用食材-12
- 西餐常用烹饪方法-14
- 装盘的讲究-19
- 西餐餐具介绍-21
- 西餐上菜顺序-23
- 西餐就餐礼仪-24
- 西餐酒水搭配-26



酱汁 西餐的灵魂 CHAPTER 2

- 白汁-28
- 牛骨汁-30
- 黑椒汁-32
- 红酒汁-34
- 红酒黑醋汁-35
- 凯撒酱-36

- 凯撒汁-38
- 蓝莓汁-40
- 龙虾汁-41
- 芒果酱-42
- 迷迭香汁-43
- 米酒茄汁-44
- 米酒汁-45
- 香槟汁-46
- 松露汁-47
- 千岛汁-48
- 烧汁-50
- 鲜茄汁-52
- 塔塔汁-54
- 自制牛肉酱-56
- 自制番茄酱-58
- 松仁罗勒酱-60



开胃菜

精致健康的小食

CHAPTER 3



- 松露鹅肝清汤冻-62
- 凯撒烧鸡沙拉-64
- 鸡肉苹果沙拉-66
- 经典凯撒沙拉-67
- 小土豆培根碎沙拉-68
- 辣白菜沙拉-70
- 烟熏萨拉米-72
- 意式风干火腿蜜瓜-74
- 牛柳通心粉沙拉-76
- 牛油果伴生牛肉-78
- 虾仁配红腰豆酸甜沙拉-80
- 虾仁配罗勒汁沙拉-82
- 虾仁沙拉配柠檬汁-84
- 烟熏三文鱼-86
- 烟熏三文鱼花-88
- 烟熏三文鱼配全麦面包-90
- 三文鱼伴牛油果-92
- 奶油芝士三文鱼卷-93
- 芒果鲜鲍-94
- 地中海沙拉-96
- 扇贝肉香橙沙拉-98
- 低温水煮澳带伴水果-100

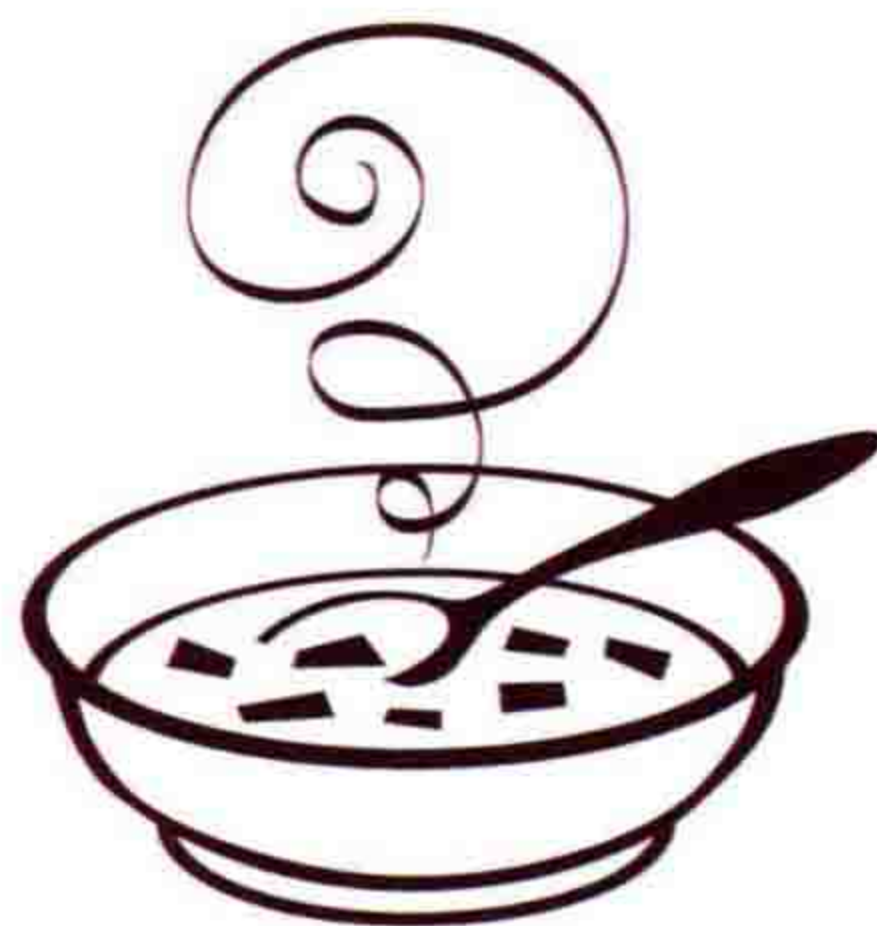


餐前汤

诱人的开胃料理

CHAPTER 4

- 罗宋汤-102
- 菠菜芝士意饺牛清汤-104
- 泰式牛柳咖喱汤-106
- 松露牛肉清汤-108
- 芝士鲜虾意饺鸡清汤-110
- 酥皮蘑菇忌廉汤-112
- 松仁南瓜汤-114
- 蘑菇汤-116
- 意式蔬菜汤-118
- 泰式冬阴功汤-119
- 虾球鸡清汤-120
- 松露龙虾汤-122
- 酥皮银鳕鱼周打汤-124
- 带子甜豆浓汤-126



副菜

鲜美易消化的风味菜

CHAPTER 5

法式银鳕鱼配奶油汁-128
红咖喱酱汁配银鳕鱼-130
脆煎鳕鱼伴芒果酱-132
香煎鲷鱼配菌菇汁-133
香煎鲷鱼配黑米-134
龙利鱼番茄配玉米粒-136
低温水煮三文鱼配香槟汁-138
三文鱼饼配龙虾汁-139
意大利宽面配三文鱼-140
茄汁鲈鱼-142
果醋比目鱼-143
蔬菜芝士焗龙虾-144
波士顿龙虾配龙虾汁-146
大明虾配米酒茄汁-147
脆皮芝士虾卷-148
山葵沙丹炸虾球-150
酥皮大虾-152
芝士焗大明虾-154
特色酱烧大头虾-156
茄汁烩红虾-158



蒜香阿根廷红虾-160
越式炸蔗虾-162
芝士白汁焗海鲜-164
荷兰汁焗生蚝-166
沙当妮煮青口贝-168
芝士菠菜焗青口贝-170
香煎蟹肉饼-172
北海道照烧鱿鱼筒-174
椒盐鱿鱼须-176
培根肠仔花-178
法式蜗牛-180
蒜香黄油焗蜗牛-182

主菜

西餐的重头戏

CHAPTER 6

莫特牛排配彩椒汁-184
T骨头牛排配小土豆-186
米兰烧牛仔腿-188
红酒烩牛五花-190
米兰牛五花-192
酥皮松露牛肉卷配松露汁-194
培根卷牛肉-196
酥皮牛柳-198
香煎牛柳配红酒汁-200
芝士牛肉饼-202



鲜茄烩牛尾-203
坚果羊排-204
香料羊排-206
法式羊排配红酒汁-208
香草焗羊扒-210
红酒炖羊膝-212
香草烤羊膝-214
脆丝羊柳配黑椒汁-216
熏烤香橙猪肋排-217
澳洲猪排配黑胡椒汁-218
歌顿布猪扒-220
酱烤猪肋排-222
蓝莓鸭胸-224
香橙烟熏鸭胸-226
咖喱鸡-228
脆煎鸡腿肉-230
松露鸡腿卷-232
椰香白汁鸡皇-234
澳带伴鹅肝配焦糖苹果-236

沙拉

爽口解腻的凉拌菜

CHAPTER 7



菜根沙拉-238
蛋黄酱生菜番茄沙拉-240
番茄洋葱沙拉-242
干番茄生菜沙拉-244
黄瓜黑醋汁沙拉-246
黑醋土豆沙拉-248
红腰豆沙拉-250
华道夫沙拉-252
黄瓜丝香橙沙拉-254
蓝莓山药-256
蘑菇生菜胡萝卜沙拉-258
奶油紫薯沙拉-260
全麦面包配芝士沙拉-262
肉桂橙子沙拉-264
圣女果沙拉-266
水果沙拉-268
西葫芦薄片沙拉-270
西蓝花洋葱沙拉-272
小番茄黄瓜沙拉-274
意式风味蔬菜沙拉-276
意式蔬菜沙拉-278
意式野菌沙拉-280
玉米粒沙拉-282
紫甘蓝沙拉-284
番茄原味芝士沙拉-286

主食

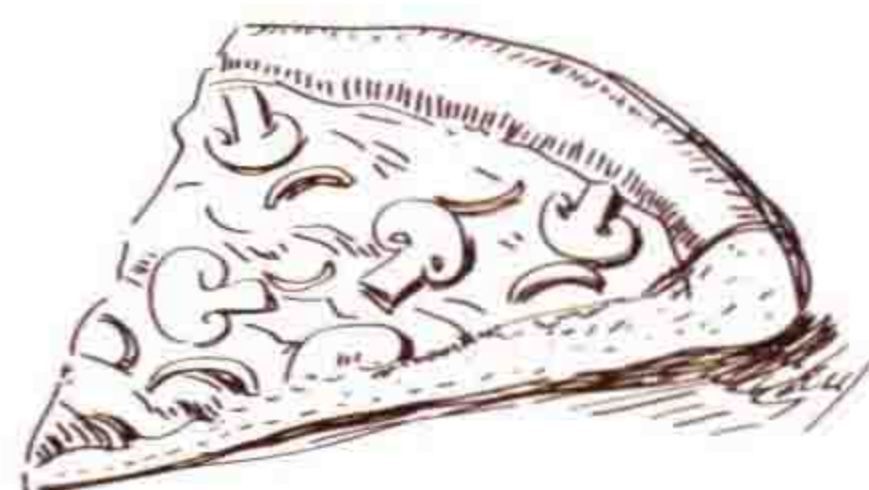
令人垂涎的西式面点

CHAPTER 8



风干香肠辣味意面-288
意大利香肠配番茄蝴蝶面-290
火腿意大利面-292
奶油培根意大利面-294
奶油培根蘑菇通心粉-296
松露培根意粉-298
芝士焗萨拉米意粉-300
碳烤猪排意大利面-302
黑胡椒意大利面-304
黑椒牛柳丝炒意粉-306
经典牛肉酱意大利面-308
意大利肉酱面-310
芝士肉酱焗意粉-312
牛肉千层面-314
鸭胸肉意大利面-316
吞拿鱼菠菜宽面-318
吞拿鱼烩意粉-320
咖喱鱼丸意面-322
烧烤鱿鱼弯管面-324
龙虾意大利面-326
虾仁蔬菜意大利面-328
青口贝虾仁配意面-330
鲜茄海鲜面-332
鲜茄海鲜烩意粉-334
海鲜蛤蜊意大利面-336
带子天使之法-338
奶油菠菜意大利宽面-340
南瓜玉米意大利面-342
意大利蔬菜汤配意面-344

披萨面-346
金枪鱼披萨-347
泰皇海鲜披萨-348
海鲜披萨-350
三文鱼披萨-352
萨拉米披萨-353
意式风干香肠披萨-354
培根蘑菇披萨-356
黑椒牛肉培根披萨-358
牛肉披萨-360
菠萝披萨-362
猕猴桃披萨-364
芒果披萨-366
水果总汇披萨-367
环球鲜果披萨-368
松露野菌披萨-370
蔬菜披萨-372
扒芝士火腿三文治-374
公司三文治-376
南瓜松仁意饭-378



咖啡

奇妙的香醇饮品

CHAPTER 9



情网-380	拉花抖心-386
情缘-381	拉花推心-387
漩涡-382	圣诞花-388
卡通蝴蝶-383	爱的表白-389
卡通雪人-384	一心一意-390
拉花心形-385	我爱你-391

附录 西餐配餐实用指南-392

西餐大全

★ 主厨级的豪华料理，

满足西餐爱好者的**高端之选**！

★ 实用套餐搭配，

让您邂逅浪漫**西餐盛宴**，

在家也可轻松做出**人气西餐**！

★ 将西餐的**原汁原味**融合了**创新做法**，

选材更方便，

味道更**正宗**！

★ 基本高汤、酱汁、**星级饭店**必备主菜**全**包罗，

为您揭秘**大厨不外传**的秘技！

编著 王森



AN ENCYCLOPEDIA OF



西餐大全

主编/王森

 青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

图书在版编目（CIP）数据

西餐大全 / 王森主编. — 青岛 : 青岛出版社, 2017.4
ISBN 978-7-5552-4820-0

I. ①西… II. ①王… III. ①西式菜肴 - 基本知识 IV. ①TS972.118

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第017698号

西餐大全

组织编写	 工作室
主 编	王 森
副 主 编	张婷婷
参编人员	王启路 李怀松 顾碧青 韩 磊 朋福东 苏园园 乔金波 孙安廷 韩俊堂 武 文 成 圳 杨 玲 武 磊
文字整理	陈玲华 孙奥军 栾绮伟 沈 聪 李 韧 施方丽 王真真 顾文晶
摄 影	刘力畅 王珠惠子 苏 君 赵永飞 何梓舟 严维龙 朱甜甜
出版发行	青岛出版社
社 址	青岛市海尔路182号（266061）
本社网址	http://www.qdpub.com
邮购电话	13335059110 0532-85814750（传真） 0532-68068026
策划组稿	周鸿媛
责任编辑	徐 巍
特约编辑	宋总业
装帧设计	丁文娟 宋修仪
制 版	青岛艺鑫制版印刷有限公司
印 刷	荣成三星印刷股份有限公司
出版日期	2017年6月第1版 2017年6月第1次印刷
开 本	16开（710毫米×1010毫米）
印 张	25
图 数	2040幅
印 数	1-3000
书 号	ISBN 978-7-5552-4820-0
定 价	68.00元

编校印装质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068638

本书建议陈列类别：生活类 美食类

序

西餐，顾名思义是西方国家的餐食，是相对于东亚地区而言的欧洲世界的饮食种类，其实准确的称呼应为欧洲美食，或欧式餐饮。

提到西餐，我们首先想到的可能是银色的刀叉和白色桌布，以及透明的玻璃杯和浪漫的环境。它有西方国家的绅士精神，也蕴含着古典庄园的复古。它所带来的氛围越来越受到我们的追捧，西餐厅的普及化，让我们随时可以进去享受一下。当然，买一点原料，找一个家人都在的日子，在自家厨房里做一顿美味大餐，更是一个不错的选择。

西餐在注重形色与口感的同时，也没有忽视营养的重要性。怎么在不破坏食材营养的情况下，做出完美的口感？怎么将美味菜肴装饰出美丽的视觉效果？在本书里，大家都会找到答案。

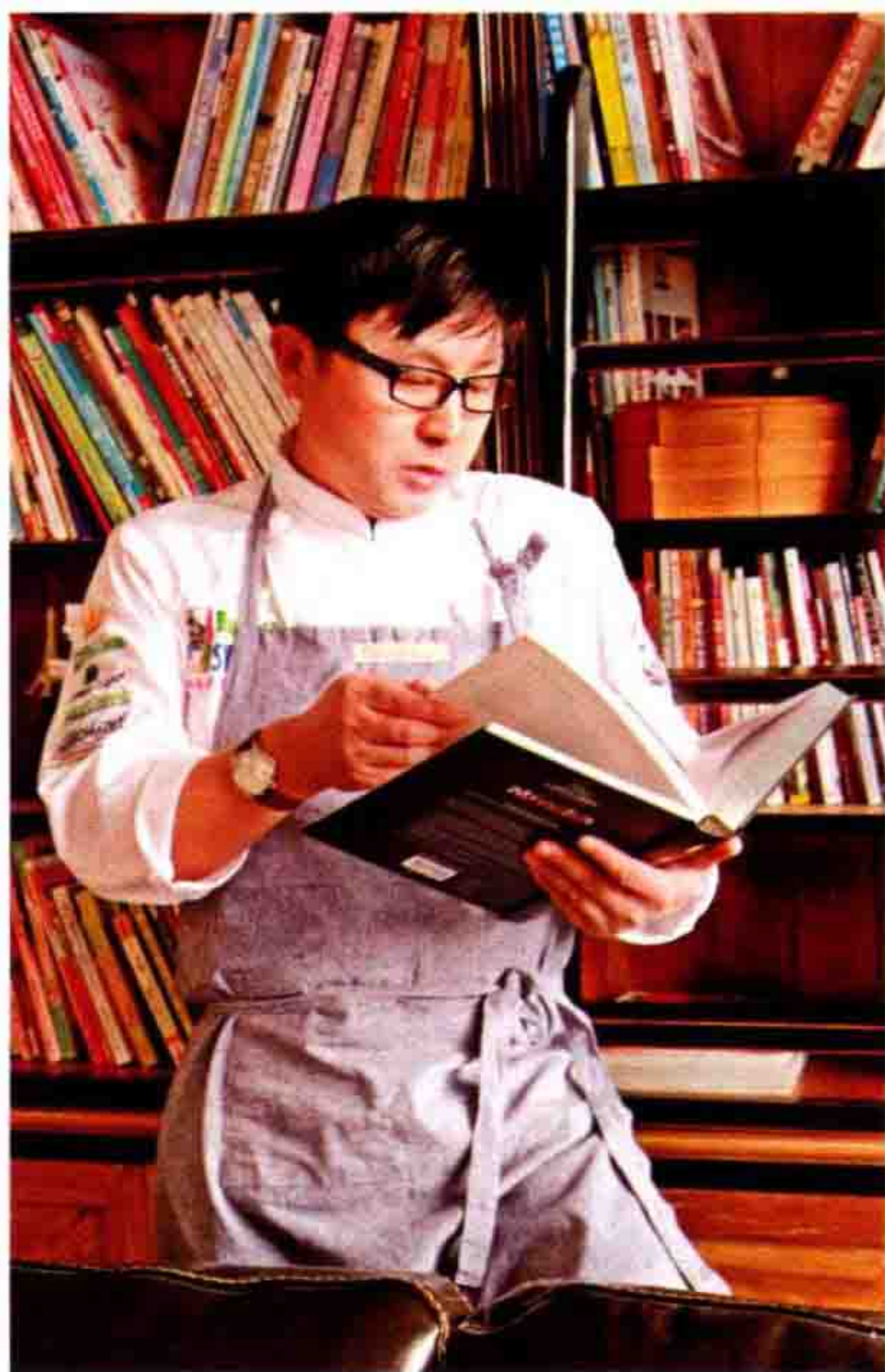
西餐能将大家的生活点缀得更加美丽、优雅，相信本书能让西餐初学者走入一个新的世界，同时也能给西餐从业者一个新的启发。

王森

作者简介

王森，西式糕点技术研发者，立志让更多的人学会西点这项手艺。作为中国第一家专业西点学校的创办人，他将西点技术最大化的运用到了市场。他把电影《查理与巧克力梦工厂》的场景用巧克力真实地表现，他可以用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，他可以用糖果再现影视中的主角的形象，他开创了世界上首个面包音乐剧场，他是中国首个西点、糖果时装发布会的设计者。他让西点不仅停留在吃的层面，而且把西点提升到了欣赏及收藏的更高层次。

他已从事西点技术研发20年，培养了数万名学员，这些学员来自亚洲各地。自2000年创立王森西点学校以来，他和他的团队致力于传播西点技术，帮助更多人认识西点，寻找制作西点的乐趣，从而获得幸福。作为西点研发专家，他在青岛出版社出版了“妈妈手工坊”系列、“手工烘焙坊”系列、《炫酷冰饮·冰点·冰激凌》《浓情蜜意花式咖啡》《蛋糕裱花大全》《面包大全》《蛋糕大全》等几十本专业书籍及光盘。他善于创意，才思敏捷，设计并创造了中国第一个巧克力梦公园，这个创意让更多的家庭爱好者认识到了西点的无限魔力。

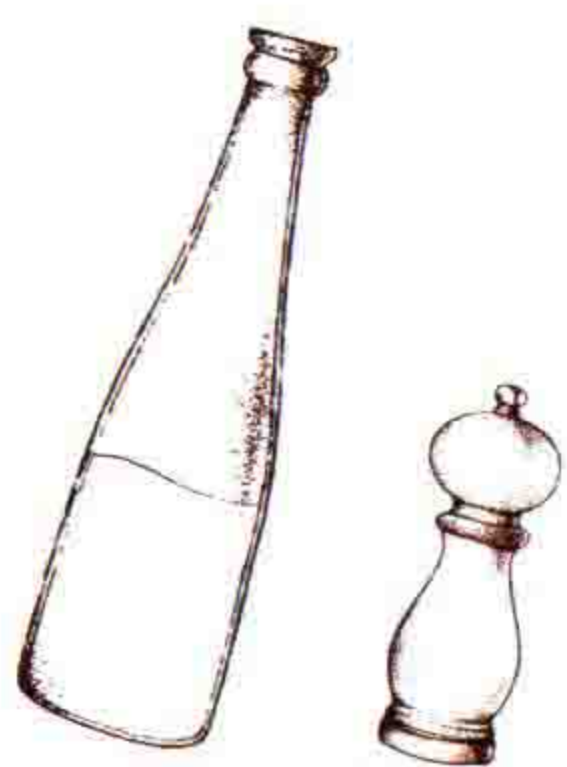


王森 本书主编

目 contents 录

西餐 优雅的代名词 CHAPTER 1

- 西餐常用食材-12
- 西餐常用烹饪方法-14
- 装盘的讲究-19
- 西餐餐具介绍-21
- 西餐上菜顺序-23
- 西餐就餐礼仪-24
- 西餐酒水搭配-26



酱汁 西餐的灵魂 CHAPTER 2

- 白汁-28
- 牛骨汁-30
- 黑椒汁-32
- 红酒汁-34
- 红酒黑醋汁-35
- 凯撒酱-36

- 凯撒汁-38
- 蓝莓汁-40
- 龙虾汁-41
- 芒果酱-42
- 迷迭香汁-43
- 米酒茄汁-44
- 米酒汁-45
- 香槟汁-46
- 松露汁-47
- 千岛汁-48
- 烧汁-50
- 鲜茄汁-52
- 塔塔汁-54
- 自制牛肉酱-56
- 自制番茄酱-58
- 松仁罗勒酱-60



开胃菜

精致健康的小食

CHAPTER 3



- 松露鹅肝清汤冻-62
- 凯撒烧鸡沙拉-64
- 鸡肉苹果沙拉-66
- 经典凯撒沙拉-67
- 小土豆培根碎沙拉-68
- 辣白菜沙拉-70
- 烟熏萨拉米-72
- 意式风干火腿蜜瓜-74
- 牛柳通心粉沙拉-76
- 牛油果伴生牛肉-78
- 虾仁配红腰豆酸甜沙拉-80
- 虾仁配罗勒汁沙拉-82
- 虾仁沙拉配柠檬汁-84
- 烟熏三文鱼-86
- 烟熏三文鱼花-88
- 烟熏三文鱼配全麦面包-90
- 三文鱼伴牛油果-92
- 奶油芝士三文鱼卷-93
- 芒果鲜鲍-94
- 地中海沙拉-96
- 扇贝肉香橙沙拉-98
- 低温水煮澳带伴水果-100

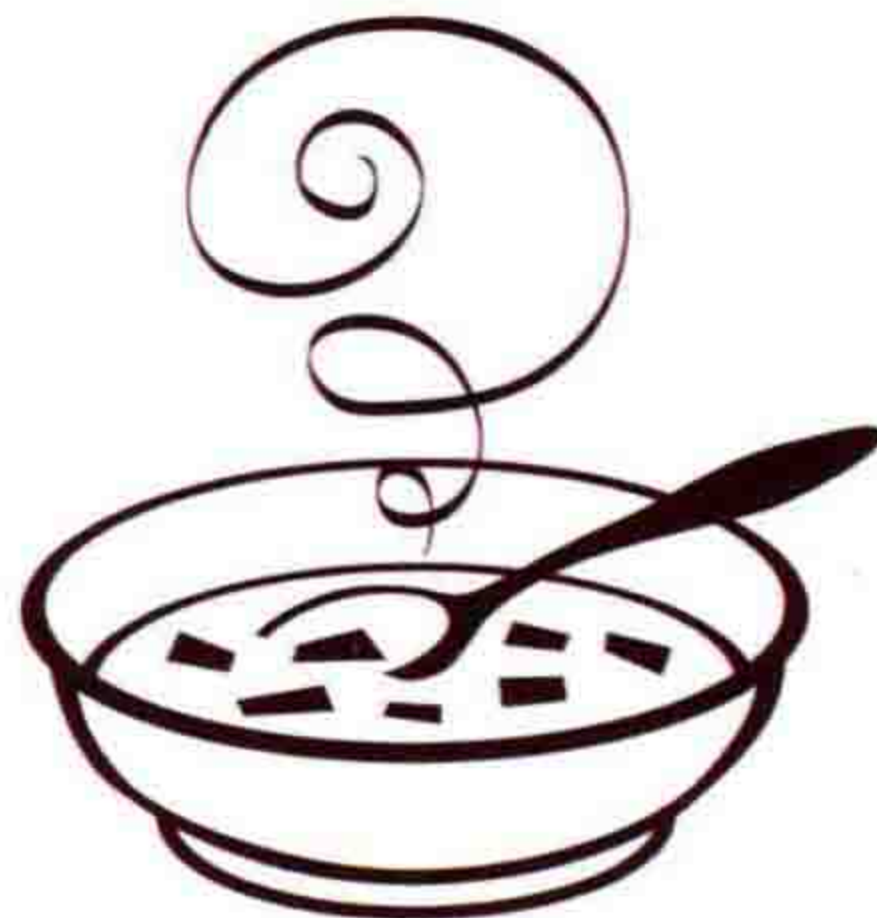


餐前汤

诱人的开胃料理

CHAPTER 4

- 罗宋汤-102
- 菠菜芝士意饺牛清汤-104
- 泰式牛柳咖喱汤-106
- 松露牛肉清汤-108
- 芝士鲜虾意饺鸡清汤-110
- 酥皮蘑菇忌廉汤-112
- 松仁南瓜汤-114
- 蘑菇汤-116
- 意式蔬菜汤-118
- 泰式冬阴功汤-119
- 虾球鸡清汤-120
- 松露龙虾汤-122
- 酥皮银鳕鱼周打汤-124
- 带子甜豆浓汤-126



副菜

鲜美易消化的风味菜

CHAPTER 5

- 法式银鳕鱼配奶油汁-128
- 红咖喱酱汁配银鳕鱼-130
- 脆煎鳕鱼伴芒果酱-132
- 香煎鲷鱼配菌菇汁-133
- 香煎鲷鱼配黑米-134
- 龙利鱼番茄配玉米粒-136
- 低温水煮三文鱼配香槟汁-138
- 三文鱼饼配龙虾汁-139
- 意大利宽面配三文鱼-140
- 茄汁鲈鱼-142
- 果醋比目鱼-143
- 蔬菜芝士焗龙虾-144
- 波士顿龙虾配龙虾汁-146
- 大明虾配米酒茄汁-147
- 脆皮芝士虾卷-148
- 山葵沙丹炸虾球-150
- 酥皮大虾-152
- 芝士焗大明虾-154
- 特色酱烧大头虾-156
- 茄汁烩红虾-158



- 蒜香阿根廷红虾-160
- 越式炸蔗虾-162
- 芝士白汁焗海鲜-164
- 荷兰汁焗生蚝-166
- 沙当妮煮青口贝-168
- 芝士菠菜焗青口贝-170
- 香煎蟹肉饼-172
- 北海道照烧鱿鱼筒-174
- 椒盐鱿鱼须-176
- 培根肠仔花-178
- 法式蜗牛-180
- 蒜香黄油焗蜗牛-182

主菜

西餐的重头戏

CHAPTER 6

- 莫特牛排配彩椒汁-184
- T骨头牛排配小土豆-186
- 米兰烧牛仔腿-188
- 红酒烩牛五花-190
- 米兰牛五花-192
- 酥皮松露牛肉卷配松露汁-194
- 培根卷牛肉-196
- 酥皮牛柳-198
- 香煎牛柳配红酒汁-200
- 芝士牛肉饼-202



沙拉

爽口解腻的凉拌菜

CHAPTER 7



- 鲜茄烩牛尾-203
- 坚果羊排-204
- 香料羊排-206
- 法式羊排配红酒汁-208
- 香草焗羊扒-210
- 红酒炖羊膝-212
- 香草烤羊膝-214
- 脆丝羊柳配黑椒汁-216
- 熏烤香橙猪肋排-217
- 澳洲猪排配黑胡椒汁-218
- 歌顿布猪扒-220
- 酱烤猪肋排-222
- 蓝莓鸭胸-224
- 香橙烟熏鸭胸-226
- 咖喱鸡-228
- 脆煎鸡腿肉-230
- 松露鸡腿卷-232
- 椰香白汁鸡皇-234
- 澳带伴鹅肝配焦糖苹果-236

- 菜根沙拉-238
- 蛋黄酱生菜番茄沙拉-240
- 番茄洋葱沙拉-242
- 干番茄生菜沙拉-244
- 黄瓜黑醋汁沙拉-246
- 黑醋土豆沙拉-248
- 红腰豆沙拉-250
- 华道夫沙拉-252
- 黄瓜丝香橙沙拉-254
- 蓝莓山药-256
- 蘑菇生菜胡萝卜沙拉-258
- 奶油紫薯沙拉-260
- 全麦面包配芝士沙拉-262
- 肉桂橙子沙拉-264
- 圣女果沙拉-266
- 水果沙拉-268
- 西葫芦薄片沙拉-270
- 西蓝花洋葱沙拉-272
- 小番茄黄瓜沙拉-274
- 意式风味蔬菜沙拉-276
- 意式蔬菜沙拉-278
- 意式野菌沙拉-280
- 玉米粒沙拉-282
- 紫甘蓝沙拉-284
- 番茄原味芝士沙拉-286