

PRACTICAL EUROPEAN COOKERY

FOR MODERN HOME AND RESTAURANT 黎子申編著

實用西菜烹飪術



PRACTICAL EUROPEAN COOKERY

FOR MODERN HOME AND RESTAURANT

by

LAI CHE SAN F.H.C.I., F.C.C.F.A.

實用西菜烹飪術



英國酒店飲食協會會員

英國烹飪學會會員

黎子申編著

中流出版社有限公司出版

本書內之彩色圖片均在香港威靈頓街7—9號
帝蘭餐廳實地攝影，謹此致謝。

實用西菜烹飪術

黎子申編著

出版者 中流出版社有限公司
發行

香港北角渣華道82號2樓

82, JAVA ROAD 1/F. H.K.

印刷者：大眾橡皮印刷公司

香港英皇道659號8樓D座

1978年1月初版 1980年12月再版

版權所有 不准翻印



青豆蓉湯

CREME ST. GERMAIN

凡豆蓉類湯，通常用炸四方麵飽粒作為裝飾。

番茄忌廉湯

TOMATO CREAM SOUP

凡用番茄調製的忌廉湯，通常用炸四方麵飽粒或鮮忌廉作為裝飾。

什菜粒清湯

CONSOMME BRUNOISE

清湯常用各種肉類或蔬菜切成細粒或幼絲作為裝飾。



桌上龍脷魚兩條，大的叫作澳門方脷，鱗幼密緻，肉質鮮美，是鰈魚類的上品；小的是普通龍脷，肉質頗粗，味亦較差。

各種白葡萄酒是最佳的配搭。



圖內托盆盛有牛柳二條，在上的是原裝牛柳，在下的是已將外層粗糙的部份及脂肪筋絡清除，以供製作各種牛柳扒及CHÂTEAUBRIAND用，切出的肉屑及筋絡，供製羹湯及汁液用。

圖內各種紅葡萄酒是進食牛肉菜式最適當的搭配。



圖中

上：什菜沙律 COMBINATION SALAD

左：呂宋沙律 SPANISH SALAD

右：椰菜絲沙律 COLE SLAW

下：紅菜頭沙律 BEETROOT SALAD

左下：千島汁 1000 ISLAND DRESSING

右下：法國汁 FRENCH DRESSING



燒豬排肉

ROAST

LOIN

OF

PORK

下圖內的托盆盛有T骨牛扒 (T. BONE STEAK) 三件，每件約重十二至十四安士；如超過此重的，就叫作大牛扒 (PORTER HOUSE STEAK) 。

圓盅內所盛的是小玉蜀黍、孢子甘藍及芥蘭花。





蘆筍雞啫喱

CHICKEN AND ASPARAGUS IN ASPIC

下圖是用擘酥或稱千層酥酥皮製成的食品。

大的是作爲牛扒、牛腰批或火腿雞批的上蓋；細的是作爲雞尾酒會或茶會的點心。橢圓形的叫作亞拉汪（VOL-AU-VENT），圓的叫作巴地（PATTY），可自由採用海鮮、野味、家禽或其他肉類作餡（FILLING）。





燒西冷牛肉 ROAST SIRLOIN BEEF

各種紅葡萄酒是食牛肉菜式的最好配搭。

曲碌結 CROQUETTES

盆內三個像瓶塞形的炸薯球是用下列材料作餡的：

1. 火腿雞粒
(Chicken and Ham)
2. 金鎗魚
(Tuna Fish)
3. 沙文魚(鮭)
(Red Salmon)





紐西蘭凍鮮牛肉

NEW ZEALAND CHILLED SIRLOIN



芝士放都
CHEESE
FONDU

圖為進食芝士放都所用的酒精燈爐及其有倒鉤的叉。食時用叉插着籃內的烘麵飽，蘸煲內的芝士汁而食。桌上的白葡萄酒及櫻桃酒KI-RSCH，花椒粉是煮汁時所用的材料。

檸檬牛油煎牛仔核 RIS DE VEAU MEUNIÈRE

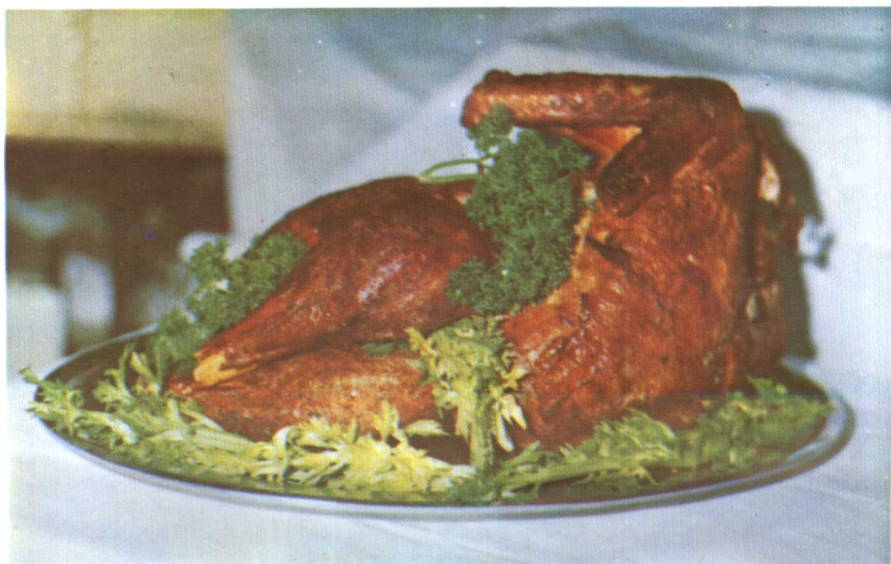




焗火腿

BAKED HAM

燒火雞 ROAST TURKEY





漢堡牛扒 HAMBURG STEAK

原盅焗雞 CHICKEN IN CASSEROLE



各種白葡萄酒是
最佳的配搭。



串燒雞肉 CHICKEN SHASHLIK

上：牛扒牛腰批 (STEAK AND KIDNEY PIE)

左：焗肉醬意粉 (SPAGHETTI BOLOGNAISE)

右：海鮮沙律 (SEAFOOD SALAD)





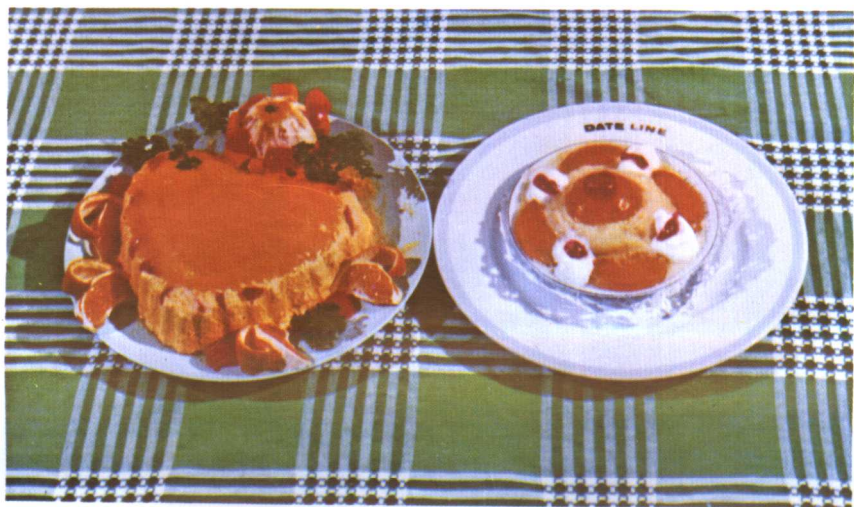
左：焗雪山 (BAKED ALASKA)

右：炸香蕉粉球 (BANANA FRITTERS)

汁盅內所盛的霖酒，是燃燒後淋在焗雪山上的，以生光輝。

瓷盅內的朱古力汁，食時淋在焗雪山上。

橙麼士 (ORANGE MOUSSE) 碟士克 (TIPSY CAKE)





焗菓子飯布甸 BAKED RICE PUDDING

上好的干邑拔蘭地酒，多用在進餐後，放入球形的大杯內，雙手捧杯，微微轉動，使體溫傳到杯內的酒，酒香揮發，用鼻輕嗅徐徐欣賞酒的香醇美味，然後飲用。





燒卷筒西冷牛肉 ROAST ROLLED SIRLOIN

供原盅焗肉類的焗盅 CASSEROLE

