

金盾出版社

The image shows four glass bowls filled with various Western-style seafood salads. Each bowl contains fresh green lettuce, cooked shrimp, crab legs, and other seafood items, all topped with a creamy dressing. The bowls are arranged in a cluster, and the overall presentation is appetizing and colorful. The title '大众西餐' is overlaid in large, bold, red characters with a white outline.

大众西餐

大众西餐

全 权 汪求实 编著

金盾出版社

内 容 提 要

本书对当今世界主要西餐的风味特点、原料加工、烹调技艺、怎样食用西餐、宴会的准备和礼仪,以及西餐在我国的发展历史等作了具体介绍。所列9类180种西餐菜点制作实例,汇集了各式西餐的精华,品种丰富,风味各异,原料普通,易学易做。附录中还介绍了鸡尾酒和混合饮料的调制方法。这是一本关于西餐制作的极具知识性、实用性的工具书,既适合一般家庭尝试制作,也可供有关饮食服务行业人员、教学单位参考。

图书在版编目(CIP)数据

大众西餐/全权,汪求实编著. —北京:金盾出版社,1991.
10(1999.6重印)

ISBN 7-80022-384-1

I. 大… II. ①全…②汪… III. 食谱-烹饪,西餐 IV.
TS972.1

金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:国防工业出版社印刷厂

黑白印刷:北京翠通印刷厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:4 彩页:4 字数:80千字

1991年10月第1版 1999年6月第7次印刷

印数:135001—146000册 定价:4.40元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



◁ 蔬菜小牛肉



◁ 雪利酒焖野兔

△ 烙猪肉夹火腿

▽ 烤鸡





◁ 法国牛肉蔬菜汤



黄烩鸡 ▷



飞达司炸鱼 ▷



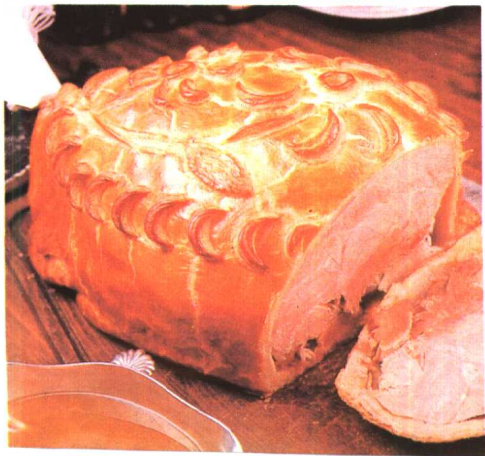
◁ 蔬菜小牛肉



◁ 雪利酒焖野兔

△ 烙猪肉夹火腿

▽ 烤鸡





◁ 法国牛肉蔬菜汤



黄烩鸡 ▷



飞达司炸鱼 ▷



◁ 洋葱汤



◁ 红烩牛尾

▽ 法式鸡血红酒烩鸡





△三色清汤 猪排 ▽



牛排 ▷



啤酒焖牛肉 ▷



◁ 洋葱汤



◁ 红烩牛尾

▽ 法式鸡血红酒烩鸡





△三色清汤 猪排 ▽



牛排 ▷



啤酒焖牛肉 ▷

前 言

西餐由西方国家传入我国,迄今已有几百年的历史。但长期以来,西餐还只是在一部分人中偶尔食用。直至近十多年来,随着改革开放的不断深入,中外经济、文化交流日益增多,同时,也由于人们生活水平迅速提高,西餐才以它讲究营养、制作简便、分餐制比较卫生、宴请宾客比较经济实惠等优点,为越来越多的中国人所接受和喜爱。

怎样吃西餐、做西餐,怎样用西餐宴请亲朋友好?著名的上海“红房子西菜馆”一级西餐烹饪师、主厨全权同志和上海电视台编导汪求实同志合作编写的这本《大众西餐》,能帮助您解决这些问题。作者在书中介绍了有关西餐的基本知识;对180种西餐菜点的原料和制法作了具体讲述,简要介绍了某些菜点的出处、典故;在附录中专门传授了鸡尾酒和混合饮料的调制技术。书中所列菜谱,绝大多数用料普通,适合于家庭制作。本书内容充实,技艺精纯可靠,具有较强的知识性和实用性。通过阅读本书,您将获得有关西餐的一般知识,可以参照实例制作出近200种不同风味的各式西餐菜点和佳饮。

本书编写过程中,北京饭店西餐厅经理、高级宴会设计师孙忠同志对书稿进行了认真的校订,并提出宝贵意见,在此谨致谢意。

编 者



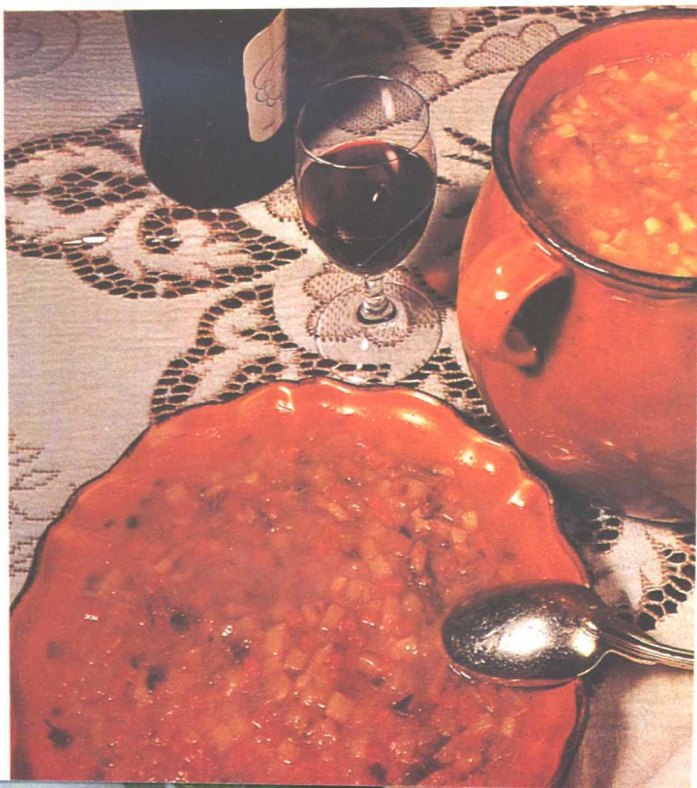
◁ 烙蜗牛



▽ 烙鲜贝



△ 汉堡牛排



乡下浓汤▷



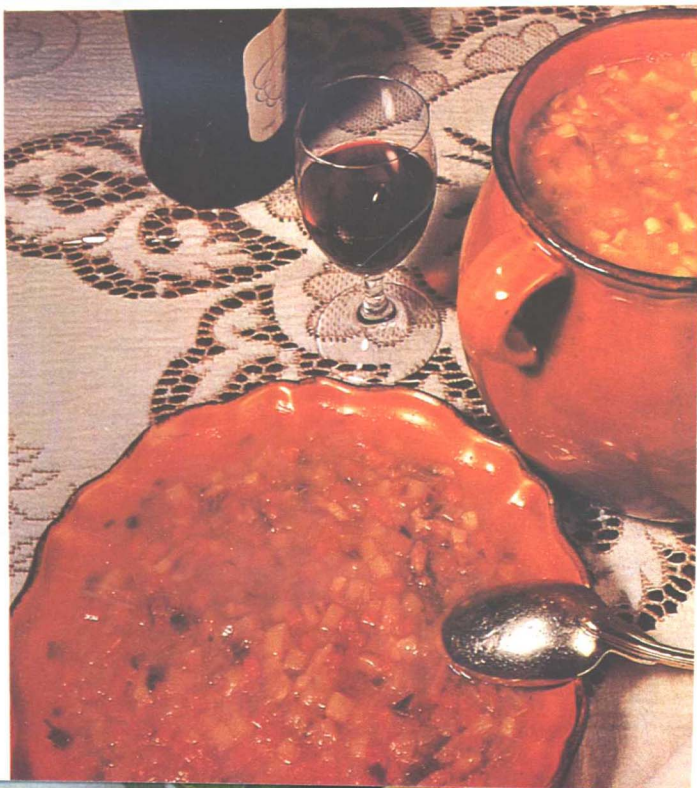
◁ 烙蜗牛



▽ 烙鲜贝



△ 汉堡牛排



乡下浓汤▷

目 录

前言

西餐 ABC (1)

一、西餐在中国..... (1)

二、西餐一瞥..... (2)

三、怎样吃西餐..... (4)

四、宴会种种..... (6)

五、有关烹调原料的鉴别和保管..... (12)

六、西餐原料的初加工..... (15)

七、刀与刀工..... (16)

八、火候与烹饪..... (18)

西餐制作实例 (20)

一、餐前菜

虾仁杯..... (20)

海鲜杯..... (20)

蟹肉杯..... (21)

烙蛤蜊..... (22)

烙蜗牛..... (22)

百拉仁龙虾色拉..... (23)

法式鸡生菜..... (23)

华尔道夫色拉..... (24)

丁香火腿..... (25)

鹅肝全力..... (25)

司刀芥青椒..... (26)

轧浪丁鸡全力..... (26)

蛎螯杯..... (27)

奶油冷火腿..... (28)

鳎鱼全力..... (28)

冷鳎鱼鞣鞣沙司..... (28)

龙虾色拉..... (29)

青椒金枪鱼色拉..... (29)

金枪鱼色拉..... (30)

番茄冷火鸡..... (30)

束法罗鸡..... (30)

法式猪头冻..... (31)

二、汤 类

牛肉汤..... (31)

牛茶..... (32)