

XICAN ZHISHI WENDA

西餐



王韶楣 编

知

识

问

答



知识出版社

西餐知识问答

王韶楣 编

知识出版社

西餐知识问答

王韶耀 编

知识出版社出版发行

(北京阜成门北大街17号)

新华书店总店北京发行所经销 北京燕山学校印刷厂印刷

开本787×1092 1/32 印张5.5 字数76千字

1993年3月第1版 1993年3月第1次印刷

印数 1-6,000

ISBN 7-601-02200-4

定价 2.30 元

(京)新登字188号

前 言

我国自古就有“民以食为天”的说法。“人们首先必须吃、喝、住、穿，然后才能从事政治、科学、艺术、宗教等活动。”在长期生活实践中，不同民族或生活在不同区域的人们创造了特色各异的饮食文化。西餐不仅拥有悠久历史，也是人类饮食文化宝库的重要组成部分。

西餐传入我国，由来已久。伴随我国的改革和开放，我国人民的饮食结构正在由温饱型向营养型过渡。西餐作为“外来货”已经越来越多地进入我国的家庭生活。我们本着“洋为中用”的原则把《西餐知识问答》一书奉献给读者。我们所以要编辑出版这本书，正是为了满足我国广大读者，特别是西餐爱好者和西餐制作者的需求。西餐和中餐等不同类型的食品，在制作方法或制作程序上往往拥有某种共同之处。从这个意义上讲，本书所提供的知识并不局限于西餐知识。书中提出的不少问题是家家户户在日常生活中都会遇到并需要作出答案的。

本书的文字虽然不多，但涉及到的知识却相当广泛。这些知识都以问答形式简明扼要地展现在读者面前。本书的编者王韶楣同志曾在国外学习，多年来一直从事食品研究工作。她撰写的这本小册子可以称之为实用性较强的普及读物。

石立坚

目 录

一、常用西餐炊具.....	(1)
二、西餐烹制.....	(4)
三、西餐调味.....	(49)
四、面包糕点.....	(63)
五、水果甜食.....	(77)
六、饮料酒类.....	(86)
七、厨房卫生.....	(91)
八、其他问题.....	(99)
附录.....	(103)

一、常用西餐炊具

煎制或炸制食品用什么炊具？

答：一般使用铁制或铝制的圆形浅底锅。这种浅底锅有不同规格。直径为20厘米、30厘米和60厘米的浅底锅较为常见。

烤制食品用什么炊具？

答：烤制食品大都使用铁制长方形或方形浅底盘。应按烤箱规格选择烤盘尺寸。

煮制食品用什么炊具？

答：大都使用有耳带盖的铝制深锅或与这种锅类似的圆筒形锅。

熬制炊具的特点是什么？

答：是一种深底带提耳的容量较大的锅，有铜制和铝制两种。

使用什么刀具剥肉？

答：与我国的切菜刀不同，这种刀背厚，顶部呈尖形，刃利，长度约30—40厘米。

什么是切刀？

答：形状与剁肉刀相同，但比剁肉刀小，大都用于切制熟食和凉菜。

拍刀的用途和形状如何？

答：拍刀主要用来拍打牛排、猪排或其他肉类食品，拍刀较重，没有刀刃。拍刀的长度为15厘米，宽度为10厘米，厚度为1.5厘米。

刻花刀有几种？

答：刻花刀用于制作面点及菜肴点缀品。种类较多，主要是用薄铁皮弯卷制成的不同尺寸的圆筒及大小不同的单刃刀。

礞子的用途是什么？

答：是把瓜、萝卜等擦成丝儿的工具，由薄铁皮制成。

什么是食品模具？

答：是用薄铁皮压制而成的方形或圆形模具，上部大，底部小，边缘呈圆齿状。

汤勺有几种？

答：有圆形和椭圆形两种。制作汤勺的金属有银、铜或铝。

什么是搅蛋器？

答：是用不锈钢丝制成的用于搅打蛋类食品的工具。

搅拌用具的形状和用途如何？

答：是木制的桨形棒，用于搅拌粘稠状食品。

杆子有几种？

答：有长20厘米或长80厘米两种，由白银制成，顶部呈尖形，底部呈弯形，是炭烤肉的工具。

二、西餐烹制

怎样将蛋黄和蛋清分开？

答：用手起过滤的作用，将蛋黄和蛋清分开。将一只手弯成半圆形，把蛋黄和蛋清一并倒在这手中，蛋清通过手指的隙缝，流入容器，蛋黄便自然留在手中。

怎样制作用于沙司汁的蛋黄？

答：首先将蛋黄与蛋清分离，然后把蛋黄放到开水中煮10分钟。用这样的蛋黄可以制作出上等沙司汁。

应该怎样切蛋黄？

答：切蛋黄前，先用冷水将切刀洗净，就不会把蛋黄弄碎。

怎样煮鸡蛋才不会把鸡蛋煮破？

答：在鸡蛋的顶部和底部各扎一个小孔，然后再煮，就不会把鸡蛋煮破。

怎样剥去鸡蛋皮？

答：倒掉煮鸡蛋的水，压紧锅盖，然后晃动煮锅，并用冷水使煮锅降温。使用这种方法，易于剥掉鸡蛋皮。

怎样判断鸡蛋是否新鲜？

答：新鲜鸡蛋的蛋皮较粗糙，无光泽。新鲜鸡蛋如果放在冷盐水中就会下沉。可采用上述两种方法判断鸡蛋是否新鲜。

怎样鉴别生鸡蛋与熟鸡蛋？

答：将鸡蛋放在桌上旋转，如鸡蛋平稳地按本身轴线旋转，便是熟蛋，如鸡蛋摇晃地旋转，则是生蛋。

怎样保存煮鸡蛋？

答：如果想储存一些煮好的熟鸡蛋，可先将鸡蛋涂上颜色，然后与葱头皮一同熟，这样煮出来的鸡蛋，能够长时间存放在冰箱中。

用什么样的鸡蛋做早餐好？

答：一般选用优质、个大的鸡蛋做早餐。通常使用质量一般，较小的鸡蛋做菜肴或色拉。

怎样保存破鸡蛋？

答：如果鸡蛋破了，又不能立即食用，可将它们倒在冷水中存放，食用前再用热盐水煮沸。

怎样炒鸡蛋，才能又香又嫩？

答：将黄油放在平底锅中加热，再将加好作料的鸡蛋放入其中，慢慢翻炒。这样，炒出来的鸡蛋既香又嫩。

怎样才能使炒鸡蛋的色香味俱全

答：炒鸡蛋摆上餐桌前，应加入少量奶油或炼乳，并使其搅拌均匀。这样可以使炒鸡蛋保持诱人的光泽，还可以呈现出适度的浓稠性。

怎样做蛋饼？

答：用水和面，不用牛奶和面，可使煎出的蛋饼松软。最好使用带有涂层的金属平底锅煎制蛋饼，这样蛋饼不易粘在锅上。煎制蛋饼不需要使用更多的油。

怎样制作蛋白？

答：搅打蛋白前要将其放在常温下，搅打时，用小勺逐渐加入蛋白。假如在未搅好的蛋白中掺入少量蛋黄，蛋白就不会搅好，要用棉棒将掺入的蛋黄除掉。打蛋器上不能粘有油。

怎样使奶酪味道更好些？

答：把奶酪在葡萄酒配制的醋中先浸泡一下，然后用布包起来。数日后将奶酪取出食用，这时奶酪的味道更为鲜美。

怎样处理变干的奶酪？

答：将变干的奶酪切成片，放在黄油牛奶中浸泡一定时间，变干的奶酪就会恢复其新鲜时的味道。

怎样使奶酪保持新鲜？

答：如果需要从一大块奶酪上切下一片食用，应把剩余

部分的切口面抹上黄油，这样，就可以使奶酪在下次食用时仍然保持新鲜。

怎样防止奶酪发霉？

答：在奶酪周围放几块方糖，并把奶酪置于一个密封的容器中冷藏起来，可以防止奶酪发霉。

怎样切割奶酪？

答：切奶酪，不要用快刀，而要用钝刀。切奶酪前应将切刀少许加热。

怎样使火腿片不粘合在一起？

答：火腿片在被放进冰箱前，应把火腿片连同其包装物塑料袋卷在一起，并用橡皮筋捆紧。这样，它们就不会粘合在一起。

怎样使烤制的火腿片不出现波纹状表面？

答：烤火腿片前，要先将它们在冷水中浸泡几分钟。这样，烤制出的火腿片就不会出现波纹状表面。

怎样使火腿片烤熟后不紧缩在一起？

答：在烤制火腿片的过程中，要逐渐加热，并用叉子将火腿片拨弄平整。这样，烤出来的火腿片就不会太紧缩。

怎样烤制小火腿卷，味道才更好？

答：最好分两次烤制。第一次将火腿切成片稍微烤一

下。然后用叉子把火腿片卷成卷儿，并扎在木签上再烤一次，烤到呈焦黄色时，味道最好。

怎样煎肠？

答：把肠子并列地穿在一根细铁钎上煎制，既便于煎制，又煎得均匀。

怎样使煎出的肠子不裂开？

答：先把肠子用开水烫一下，控干后再煎。煎出的肠子就不会裂开。

怎样使煎肠达到令人满意的效果？

答：要将肠子在面粉中轻滚一下再煎。

怎样使煎肉饼的外皮不脱落？

答：煎肉饼前，将肉饼的两面沾上无糖面包屑，煎制出的肉饼不但美味，而且形成的松脆外皮也不易脱落。

怎样使炸出的肉饼更香嫩？

答：在肉饼原料中加入少量酸奶并搅制均匀，炸出的肉饼特别香嫩。

怎样使煎制或烤制出的肉饼有良好的外观？

答：在肉饼表面涂上一些冷水，然后再煎制或烤制，可避免表面产生裂纹，能保持肉饼的良好外观。

烤肉饼时所用面包屑的代用品是什么？

答：在烤肉饼时，如果手头没有面包屑，可用土豆泥、粗面粉或燕麦皮做代用品。

怎样增加烤肉饼的味道？

答：在烤制肉饼的前15分钟，要在上面裹一层土豆泥，再涂上一层黄油，然后在烤箱中烤成焦黄色，取出食用味道极佳。

怎样烤肉饼才不至烤糊？

答：把肉饼放在火腿片上烤，可避免把肉饼烤糊。

怎样吃火腿才别有风味？

答：在火腿汁中加入少量可口可乐，吃煎火腿或煮火腿时，蘸含少量可口可乐的火腿汁，会别有风味。

怎样使煮出的火腿多汁？

答：煮火腿前，要将火腿在冷水中浸泡少时。这样，煮出的火腿既香嫩又多汁。

怎样烤羊肉，味道才鲜美？

答：烤羊肉前，在羊肉上面浇上加有奶油和糖的热咖啡，可使烤出的羊肉格外鲜美。

怎样使烤羊肉别具一格？

答：先在白面包片上抹上带有大蒜汁的黄油，然后在其

上面放上羊肉，用牙签将羊肉与面包片固定在一起，放入烤箱前再喷上少许冷水，这样烤制的羊肉有别具一格的味道。

肝应该怎样煎制，才能滑软适口？

答：肝在煎制前，不能放盐，也不能放在某种汤汁中煮，否则肝会变硬。

煎制的肝怎样才能口感细嫩？

答：把肝放在牛奶中浸泡片刻，或用西红柿汁浸泡2—3小时，控干后再在面粉中轻滚一下，再用少量油煎制，这样煎出的肝才能口感细嫩。

怎样使炸肉排保持均匀的焦黄色？

答：肉排在放入炸锅前，不要忘记使粘在肉排上的面包屑分布均匀，以便使炸出的肉排保持均匀的焦黄色。

怎样使烤制或蒸制的肉不硬？

答：如果要烤制或蒸制的肉不是嫩肉，可在烤制或蒸制前两小时用醋和食油将肉揉一遍，这样烤制或蒸制出的肉就不会硬。

煎炸肉类食品时，怎样防止热油四溅？

答：煎炸肉类食品前，先在油锅中撒少许食盐或面粉，再去加热，就不会出现热油四溅的现象。

烤制的肉食怎样才易于切割？

答：烤熟的肉食从烤箱中取出后，应放置10—15分钟，这样才易于切割。

什么样的锅适用于烤制肉类？

答：浅沿平锅适用于烤肉或烤鱼，因为浅沿平锅可使烤制物受热更均匀些。

怎样判断炸制食品时的油温是否合适？

答：用一把长柄木勺在油锅中搅动一下，如果勺的周围出现小泡沫，这时的油温便适于炸制食品。

煎制肉食前，肉的表面是否一定需要某种蘸裹物？

答：煎制肉食前，肉表面可以蘸裹鸡蛋、面包屑或面粉，也可以不蘸裹任何东西。

煎制肉食的准备工作是什么？

答：首先将肉在面粉中滚一下，然后沾上加盐和作料后搅打好的鸡蛋，再蘸面包屑，便可开始煎制。

怎样煎制不带蘸裹物的肉块？

答：将食油放入平锅，待食油滚热后，再放进肉块，这样可以使肉汁全都保留在肉块里。

怎样使不带蘸裹物的肉块煎成焦黄色？

答：煎制这种肉块，要在煎制前加盐或加其他作料，才能煎成焦黄色。

煮制大块肉，采用哪种方法好？

答：大块肉宜于放在平锅或平锅铁篦上，在烤箱中烤制。

在烤肉过程中，应何时放入配菜？

答：在完成烤制的前30分钟，放入葱头、西红柿等配菜最或适宜。

肉在烤完后，是否可马上切割？

答：烤好的肉要放置十分钟再切：以避免切肉时肉汁外溢。最好是将肉用薄锡纸包起来放置，不要将烤好的肉继续置于烤箱之中。

什么样的肉适宜炖制？

答：烹制不到1公斤的小块肉，可以采用炖制的方法。

怎样炖肉，肉味才醇香可口？

答：先用热油将肉炒至均匀地呈现出焦黄色，再加作料和热汤汁。盖好锅盖儿，用文火炖。这样炖出的肉，肉味才能醇香可口。

炖肉时应加入多少肉汁？

答：炖肉时，肉锅中的汤汁保持在肉块的四分之一高度为宜。可根据实际情况再添入一些热汤汁，直到将肉炖熟为止。

烹制肉类菜肴是否还有其他方法？