



星级酒店

姜涛军 | 主编
常学军

人气西餐



Star Hotels
Western popular



化学工业出版社



星级酒店 人气西餐

姜 涛 常学军 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

本书作者为五星级酒店大厨，多年来从事西餐餐饮工作，其所经营的西餐餐饮极受食客欢迎。本书将作者多年烹饪心得悉心总结，精选出食客在西餐厅中最爱点的菜色，包括沙拉、开胃菜、汤品，以及主菜、烤、意大利面，还有比萨、三明治、甜点，每道菜肴都配以详细步骤图解，让您轻松学会做地道好吃西餐。本书的制作，除了详尽的材料、做法、说明之外，更将作者食材处理心得，依照每一道菜的需要，一一说明清楚，帮助读者能以最正确的方法来制作西餐。

本书适合酒店专业人群及烹饪爱好者阅读使用。

图书在版编目(CIP)数据

星级酒店人气西餐 / 姜涛，常学军主编. —北京：化学工业出版社，2011.6
ISBN 978-7-122-11088-6

I.星… II.①姜… ②常… III.西式菜肴-菜谱 IV.972.118

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第069174号

责任编辑：李娜
责任校对：洪雅姝

文字编辑：高霞
装帧设计：北京水长流文化发展有限公司

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011）
印 刷：北京画中画印刷有限公司
787mm×1092mm 1/16 印张8 字数260千字 2011年8月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686） 售后服务：010-64518899
网 址：<http://www.cip.com.cn>
凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：39.80元

版权所有 违者必究

西餐关键词 / 1

汤

- 法兰西洋葱汤 / 2
- 胡萝卜忌廉汤 / 3
- 地中海海鲜汤 / 5
- 奶油海鲜汤 / 6
- 匈牙利牛肉汤 / 7
- 罗宋汤 / 8
- 杂菌忌廉汤 / 9
- 鳗鱼汤 / 10
- 时令蔬菜泥汤 / 11
- 牛尾蔬菜浓汤 / 12

主菜

- 土豆泥 / 13
- 法式煎鹅肝拌香草奶油汁 / 15
- 扒深海鳕鱼拌杏仁黄油汁 / 16
- 扒眼肉配绿胡椒汁 / 17
- 黑椒T骨牛扒 / 18
- 三文鱼柳拌扇贝 / 19
- 香煎龙脷鱼 / 21
- 纸焗鲈鱼柳 / 22
- 香煎黑椒金枪鱼 / 23
- 红烩牛尾 / 24
- 香烤梅肉 / 25
- 美味椰菜卷 / 27
- 香烤火鸡胸 / 28

- 香煎牛小排 / 29
- 香煎鹅肝配鲜贝 / 30
- 扒迷迭香羊颈排 / 31
- 炸猪排配鲜茄汁 / 33
- 香煎神户牛肉 / 34
- 香橙烩鸭胸 / 35
- 奶油白汁烩兔肉 / 36
- 扒印尼咖喱鸡 / 37
- 美式汉堡 / 39
- 香煎培根鸡胸 / 40

主食

- 意大利杂菌饭 / 41
- 葡式焗鸡扒饭 / 42
- 焗肉酱意粉 / 43
- 地中海海鲜饭 / 45
- 意式面条佐香草酱 / 46
- 香脆培根螺丝粉 / 47
- 黑椒牛柳丝炒意粉 / 48
- 鲜茄意粉 / 49

冷盘

- 挪威烟熏三文鱼 / 50
- 香梨拌鹅肝 / 51
- 法式香草蜗牛 / 53
- 红菜头拌脐橙 / 54
- 法式魔鬼蛋 / 55





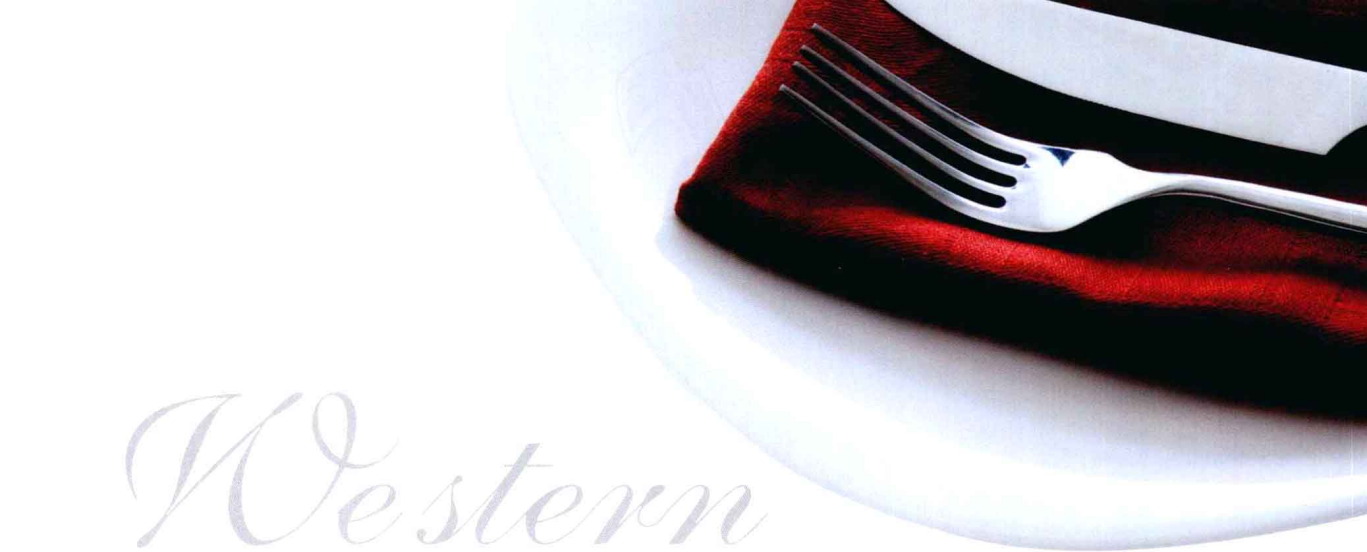
番茄芝士拌香醋 / 56
黄金带子拌鲜虾 / 57
帕马森火腿卷密瓜 / 58
鲜虾咯嗲盏 / 59
法式美味冻肉盆 / 60
金枪鱼片配鱼子 / 61
芦笋鲜贝开胃盘 / 62

沙拉

鲜虾凯撒沙律 / 63
吞拿鱼土豆沙律 / 64
香橙带子龙虾沙律 / 65
鳕蟹芒果沙律 / 66
安格斯牛肉沙律 / 67
烤牛肉美生菜沙律 / 69
奶酪菠菜沙律 / 70
南美鸡肉沙律 / 71
烤时蔬沙律 / 72
田园蔬菜沙律 / 73
水果火腿奶酪沙律 / 75
基围虾南瓜沙律 / 76
红菜头鲷鱼沙律 / 77
维也纳彩椒洋菇沙律 / 78
吉列鸡扒沙律 / 79
火龙鲜虾沙律 / 80
金针彩椒沙律 / 81
意大利螺丝粉沙律 / 83
鲜虾蟹柳沙律 / 84
香草鹌鹑沙律 / 85
热带水果沙律 / 86
泰式柚子虾沙律 / 87
火腿蜜瓜带子沙律 / 88

甜点

公司三文治 / 89
三文鱼开面三文治 / 91
橙味红酒蜜桃盏 / 92
焦糖吉士炖蛋 / 93
甜酒慕斯塔 / 94
热梳芙厘 / 95
法式水果挞 / 96
意式沙冰 / 97
意式奶冻布丁 / 99
苹果派 / 100
瑞士香甜蛋糕卷 / 101
水果芝士蛋糕 / 102
冻忌廉芝士蛋糕 / 103
风情奶冻 / 104
原味慕斯蛋糕 / 105
红豆慕斯蛋糕 / 107
硬奶酪慕斯蛋糕 / 108
巧克力慕斯蛋糕 / 109
咖啡慕斯蛋糕 / 110
魔鬼蛋糕 / 111
提子核桃包 / 112
绿茶面包 / 113
洋葱曲奇 / 115
竹炭面包 / 116
圣诞曲奇 / 117
巧克力曲奇 / 118
玉米片曲奇 / 119
花式豆沙面包 / 121
毛毛虫面包 / 122
火腿面包 / 123
水果啫喱 / 124



Western

西餐关键词

开胃酒/餐前的聚会，大家交换一下名片，谈谈天气，谈谈风景，谈谈手袋……先生们习惯喝一杯味美思，女士们不妨来点儿香槟酒或者阿尔萨斯的琼瑶浆葡萄酒。

头盘/冷头盘是奢侈的鹅肝酱或鱼子酱；热头盘是昂贵的熏鲑鱼或香草牛油焗蜗牛。给鹅肝酱、鱼子酱应该搭配卢瓦尔河流域的白葡萄酒，香草牛油焗蜗牛应该搭配浅龄的甜味白葡萄酒；熏鲑鱼可以搭配长相思品种的白葡萄酒。

汤/有洋葱汤、蔬菜汤、海鲜汤、牛尾汤可供选择。这个时候可以喝点儿雪利酒。

副菜/海鲜类，比如牡蛎、龙虾、银鳕鱼、布列塔尼海胆。一般来说，壳类海鲜建议您选择雷司令白葡萄酒，贝介类海鲜可以选择无年份香槟或霞多丽白葡萄酒。

主菜/红肉类，包括牛排、羊排、鸭肉、鹅肉等。赤霞珠红葡萄酒是牛排的最佳伴侣，羊排则与偏酸一些的格夫拉产区红葡萄酒比较匹配，鸭肉和鹅肉适宜与成熟型红葡萄酒搭配在一起——鸭肉可配黑比诺红葡萄酒，鹅肉可配品丽珠红葡萄酒。

配菜/蔬菜色拉、奶酪盘。奶酪与任何品种的葡萄酒都相得益彰；至于蔬菜色拉，侍酒师可能会建议您来点儿长相思或者霞多丽品种的白葡萄酒。

甜品/布丁、果批、蛋卷、冰激凌等。如果以一般的葡萄酒来配搭甜品，甜味将会致使葡萄酒又涩又苦，埋没了葡萄酒的品质，所以，侍酒师可能会建议您搭配一种风味特殊的贵腐甜葡萄酒，这种葡萄酒是用感染上了贵腐菌（*Botrytis Cinrea*）的葡萄酿制而成。贵腐菌是一种寄生在果皮的腐性寄生物，对人体无害，却使葡萄酒甜美无比，带有浓郁水果香味，是搭配甜点的最佳选择。

餐后饮品/女士们可以喝一杯咖啡或红茶；先生们则可能需要来一杯波特酒或马德拉酒，当然也可以来一杯白兰地。



材料 Materials

洋葱	100克
牛肉清汤	300毫升
阿里根奴香草	5克
马苏里拉芝士	50克
白兰地	100毫升
精盐	适量
鲜磨胡椒	50克
面包片	1片

法兰西洋葱汤

做法

Practice



1 将洋葱切成丝。



2 把洋葱丝倒入烧热锅中炒制，烹入白兰地，至洋葱丝呈褐色。



3 倒入牛清汤，加阿里根奴香草。



4 慢火熬煮45分钟，加精盐、鲜磨胡椒调味后盛入汤碗中。



5 将面包片撒上马苏里拉芝士碎，入上火焗炉上色，放在汤面上即可。



洋葱丝以中细火慢慢炒软，变成金黄色，让它的香甜味能充分发挥出来。



材料 Materials

胡萝卜.....300克
鸡清汤.....500毫升
白兰地.....10毫升
忌廉.....30毫升
鼠尾草.....3克
精盐.....适量

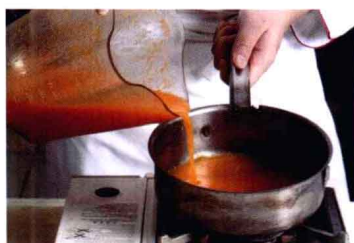


胡萝卜忌廉汤

做法 Practice



1 将胡萝卜切块，放入鸡清汤中煮至软嫩，放入搅拌机内打碎。



2 打碎的汤汁过滤后倒入锅中。



3 汤底大火加热、烧开。



4 倒入白兰地、忌廉稍煮



5 加精盐调味，盛入碗中，最后撒上鼠尾草即可。



菜煮至软身，使之容易搅碎。



地中海海鲜汤



蒜 10克
月桂叶 1片
橄榄油 20毫升
泰椒 20克
藏红花 少许
精盐 少许
鲜磨胡椒 少许

材料 Materials

切块连皮鱼柳 300克
生蚝 1只
鲜虾 2只
鱼汤 1千克
橄榄油 50毫升
番茄 500克
洋葱 100克
西芹 80克
胡萝卜 1根
红甜椒 100克
绿甜椒 50克
法香 30克

做法 Practice



1 将番茄、胡萝卜、洋葱、西芹、红绿甜椒、法香、蒜切碎。泰椒切圈备用。



2 将橄榄油下入锅中烧热，加入番茄、洋葱、西芹、甜椒、法香、蒜末和泰椒碎炒香。



3 注入鱼汤，煮滚，加入月桂叶，然后用慢火熬煮20分钟。



4 汤汁煮滚，加入鱼块，用慢火煮5分钟，期间搅动2次，然后再加入鲜虾煮2分钟，最后加入生蚝煮1分钟，用精盐、鲜磨胡椒调味。



5 熄火，取出月桂叶，装盘即可。



海鲜要新鲜。上菜时，配法式脆多士口味更佳。



材料 Materials

黄油	50克
烟肉	60克
西芹	100克
洋葱	100克
鱼上汤	900毫升
干面粉	50克
忌廉	180毫升
海鲜杂锦（虾、鱼、扇贝）	300克
精盐	少许
鲜磨胡椒	少许
香草	少许

奶油海鲜汤

做法

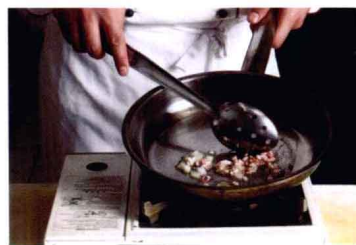
Practice



1 黄油炒干面粉5分钟至呈浅黄色状态（即是面捞）。



2 将鱼上汤烧开，打入面捞，制成奶油汤底，过滤备用。烟肉、洋葱切碎备用。



3 用余下的牛油将烟肉、西芹和洋葱炒香。



4 加入奶油汤底，煮5分钟，再将忌廉倒入汤中，再以中小火煮8分钟，不时地搅拌。



5 加入海鲜杂锦，和适量的调味料，煮透，但不要煮过熟，撒上香草即可。



1. 不要把洋葱和烟肉烧焦。用中火煮至软身和有香味发出便可。
2. 选用新鲜海鲜入煲，不宜煮得过熟。



材料 Materials

番茄奶油汤	2千克
熟牛肉粒	150克
土豆	150克
洋葱	100克
胡萝卜	100克
西芹	100克
干红葡萄酒	50毫升
香叶	1片
黄油	50克
精盐	适量



匈牙利牛肉汤

做法 Practice



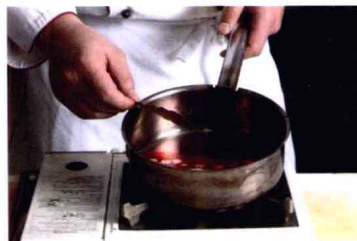
1 将胡萝卜、土豆、洋葱、西芹切丁备用。



2 钢精锅置火上烧热，加入一半黄油烧化，下入洋葱、胡萝卜、西芹炒至八成熟。



3 再加入番茄奶油汤烧开，然后加入熟牛肉粒、土豆丁略煮。



4 加入干红葡萄酒、香叶，改小火煮约30分钟。



5 上菜时，加余下的黄油搅匀，加精盐调味，趁热装汤盆即可。



为了让牛肉松软易烂，牛肉在煮制前可用刀背拍松。



材料 Materials

洋葱	25克
胡萝卜	25克
西芹	25克
香菇	25克
土豆	25克
番茄	25克
甘蓝	25克
青椒	25克
番茄膏	100克
泰椒	3粒
精盐	少许
绵白糖	少许
鸡粉	少许
香叶	少许

罗宋汤

做法 Practice



1 将以上主料切成均匀的丁备用。



2 锅烧热，倒入适量色拉油，放入切好的胡萝卜、西芹、香菇、甘蓝、青椒、泰椒、洋葱丁及香叶炒香。



3 加入番茄膏翻炒2~3分钟。



4 倒入适量的水，烧开后放入土豆丁、番茄丁。



5 将煮好的汤盛入汤碗中。



咸香微辣，是一款很好的开胃汤。



材料 Materials

香菇	100克
鲜蘑	100克
口蘑	100克
洋葱	25克
西芹	25克
培根	25克
干白葡萄酒	100克
百里香	少许
迷迭香	少许
紫苏	少许
调好的白汁	适量
精盐	少许
忌廉	少许
鸡粉	少许
蘑菇粉	少许



杂菌忌廉汤

做法

Practice



1 香菇、鲜蘑、口蘑切成条状，洋葱、西芹、培根切碎备用。



2 锅烧热，倒入色拉油5~6成热时放入洋葱、西芹、培根炒香。



3 将切好的香菇、鲜蘑、口蘑倒入翻炒。



4 放入百里香、迷迭香、紫苏，炒软，喷入干白葡萄酒略煮。



5 倒入事先备好的白汁，煮熟煮透。用精盐、鸡粉、蘑菇粉调味，最后放入忌廉即可。



菌类的品种越丰富越好。汤在煮制过程中要不断搅拌，以免糊底。



材料 Materials

海鳗	150克
黄油	75克
胡萝卜	1根
白萝卜	2根
香葱	2根
葱头	2个
香叶	1片
西芹	10克
香芹叶	10克
精盐	适量
胡椒粉	适量

鳗鱼汤

做法 Practice



1 海鳗洗干净，靠鱼头的前段鱼块留下备用。各种蔬菜去皮，洗净。



2 清水600毫升入锅，放入鱼肉，加入葱头、胡萝卜及香叶，加盐和胡椒粉烧开，煮半小时，汤用漏勺过滤后盛出备用。



3 胡萝卜、白萝卜、香葱均切件。



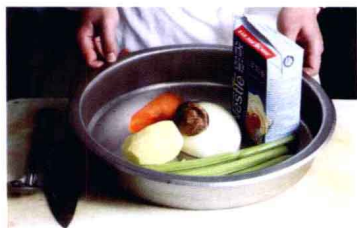
4 取一半黄油入锅，倒入各种蔬菜，翻炒均匀出香味，再倒入过滤后的汤。



5 大火烧开，放入鱼块，小火煨煮15分钟。食用前，捞出鱼块，去皮，去鱼刺，压碎鱼肉，放入汤里，连汤倒入盆里，撒入切碎的香芹叶，加入余下的黄油块，搅拌均匀，即成。



鳗鱼需鲜活，最好是买鱼头后面的一大块、鱼尾前一块和一部分鱼头，做时最好慢火煮制，煮熟煮烂。



材料 Materials

土豆	150克
西芹	50克
洋葱	50克
胡萝卜	50克
忌廉	50克
甜椒	30克
精盐	15克
法香	适量
鸡粉	适量
玉米粉	适量



时令蔬菜泥汤

做法 Practice



1 将土豆、西芹、洋葱、胡萝卜切条、甜椒丁备用。



2 将土豆、西芹、洋葱、胡萝卜放入锅中加水，煮开小火煨1小时，若水不够，可以适当增加，直至蔬菜熟透。



3 当蔬菜熟透后，倒入打碎机内打碎，再加入适量鸡粉、玉米粉搅匀。



4 取一汤锅，将打碎的汤汁倒入，烧开。



5 倒入适量忌廉。最后加入甜椒丁、法香碎即可。



玉米粉加入要适量，不宜过多，以免影响汤品的口感。



材料 Materials

牛尾	200克
洋葱	半个
西芹	2根
胡萝卜	1根
番茄酱	150克
忌廉	50克
香叶	适量
精盐	适量
牛清汤粉	适量

牛尾蔬菜浓汤

做法 Practice



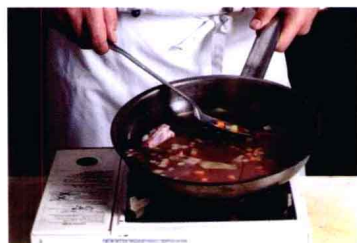
1 将牛尾斩成段，洋葱、西芹、胡萝卜切碎备用。



2 将锅烧热，倒入色拉油，油热后放入洋葱、西芹、胡萝卜、香叶煸炒。



3 倒入牛尾翻炒，加入番茄酱，炒香。



4 加入适量的清水，烧开后，用小火煮7~8小时，至牛尾酥烂。



5 将牛尾捞出，取肉，将煮好的牛尾汤过滤，加入精盐、牛清汤粉调味，倒入汤盆内，将撕好的牛尾肉放入，加入忌廉即可。



在装盘后加入淡奶油可使口感绵滑，口味香浓。