

西餐烹饪 大全

世
图
生
活
资
讯
库

麦志城编著

W 世界图书出版公司

The
Complete
Book
of
Western
Cooking

世
图
生
活
资
讯
库

西菜烹饪大全

**The
Complete
Book
of
Western
Cooking**

麦志城编著

世界图书出版公司

上海·西安·北京·广州



0227391

图书在版编目(CIP)数据

西菜烹饪大全 / 麦志城编著. —上海: 上海世界图书出版
公司, 2004.1
(世图生活资讯网)

ISBN 7-5062-6243-6

I. 西... II. 麦... III. 西餐—菜谱 IV. TS972.118

中国版本图书馆CIP数据核字(2003)第097202号

中文简体字版系由香港万里机构出版有限公司授权出版

西菜烹饪大全

麦志城 编著

上海世界图书出版公司 出版

上海市尚文路185号B楼

中华商务贸易公司 发行

中国广州站前横路23号

深圳大捷利印刷实业有限公司 印刷

各地新华书店经销

开本: 890 × 1240 1/32 印张: 7.5 字数: 150 000

2004年1月第1版 2004年1月第1次印刷

印数: 1—5 500

ISBN 7-5062-6243-6 / T·96

图字: 09-2003-527

定价: 68.00 元



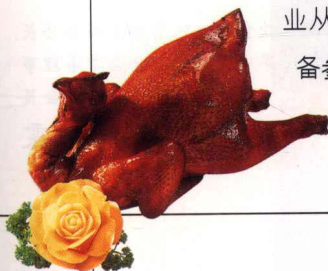
出版说明



提到饮食，中国人有一句俗语，叫“民以食为天”。随着社会的日益富裕，知识水平的逐步提高，在人们的观念中，饮食已经不再是为了果腹、饱肚，而是以此为基础，有了很大的提升，到了文化的层面和艺术的境界。围绕着饮食，作宏观的和微观的深入探讨，是切合时宜的，很有必要的。

作为关心饮食图书出版的一家公司，这方面的事情，我们作了多年的努力，在图文资料、作者关系等各个方面都有了一定程度的累积，经过多番斟酌和充份的准备，我们决定在以前的出版基础上，编撰出版“饮食资讯网”丛书系列（“世图生活资讯网”的子系列）。

本套丛书由专家撰写，分为“专业系列”和“物料系列”两大类，前者包括烹饪技艺、饮食业经营管理等内容，后者则集中在饮食物料的介绍。有关内容分册出版，每册一专题，力求深入浅出，图文并茂，是饮食行业从业人员作为借鉴，提高专业水平的必备参考读物；饮食爱好者也可藉此丰富有关知识，了解具体窍门，增添情趣和提高生活品味。



代序

第二次世界大战后的五十年代，香港号称四大酒店之“香港酒店”、“半岛酒店”、“浅水湾酒店”及“告罗士打酒店”培训出来之员工，包括厨师，是当时响当当的“名门正派”。及后港岛中区之“香港酒店”和“告罗士打酒店”相继拆卸，代之而起的便是“希尔顿”与“文华”。麦志城先生便是那个时候进入文华酒店当厨师的。一瞬已是二十多年，认识了麦先生那么久，而当时他做遍了厨房的每个岗位，据我记忆，麦先生尤擅长“果雕”，素有“果王”之称。

也记不起是甚么时候，知道麦先生弃厨师而从教，在黄克竞工业学院任职，当时行内人有一句说话：“果王也会下岗去”。为了莘莘学子，为了悉心培育下一代，更为了训练从事我们酒店饮食业的接班人，麦先生大胆地，果断地肩负了这神圣任务，现在想来，实觉钦佩。

认识麦先生这么多年，知道他的为人，克勤克俭，谆谆善诱，敬业乐业，经他培育的门生，不知凡几，遍布每个角落。而这几年，他除了教书外，更将他的精湛的厨艺、入厨的心得，汇著成书，尤以《蔬果切雕技艺》一书，可说名闻中外，近更经友人催促，在他任教的百忙中抽空完成此《西菜烹饪大全》。而这书的出版费了麦先生很多心血，内容包括甚广，由一般的入厨厨艺基本功，以至每个环节、冷热菜式、汁酱用料，详细地记录下来，以供学者有所依循，实是易学易做的、难得的、宝贵的参考书籍。作为他的挚友，谨在此推荐与各位读者，更不避浅陋地在此立序以为记。

香港酒店饮食专业人员协会荣誉会长
世界中国烹饪联合会常务理事
法国美食协会荣誉会员

何泽霖

写在前面

本书系本人积累廿多年之入厨工作经验编写而成，以西菜基本烹调法为基础，再灵活地加以变化，作为全面介绍西菜面貌，并列举丰富制作实例的专著。

在烹调程序中，本人会特别提出要注意的重点，如技术要求、厨房卫生等等，务使初学者容易理解、在职者能作多方面的参考。

书中的材料及制作过程图，均经过仔细的搜集、安排及拍摄而得，部分更可以说十分珍贵，希望可为读者提供有用的资料。

最后，本书倘有未尽善的地方，盼望同业先进给予意见，并不吝指正。

麦志城



目录



出版说明	1
代序	2
写在前面	3

基础篇

▼ 西菜烹饪基本法	18
烩	18
浸	20
蒸	21
烩	22
炆	23
炒	24
扣	24
烧烤	25
烘焙	27
扒	27
炸	28
纸包	29
▼ 汤的制作	30
上汤 (STOCK) 的认识	30
(1) 白上汤	30
(2) 黄上汤	31
(3) 肉汁上汤	31
(4) 鱼上汤及海鲜上汤	32
(5) 制作上汤注意事项	33

清汤	34
清汤制法要诀	34
杂菜丝清汤	38
冻番茄清汤	38
冻汤	39
牛油果冻汤	39
冻薯茸汤	40
西班牙冻汤	40
肉汤	41
匈牙利牛肉汤	41
牛尾汤	41
海鲜汤	42
意大利海鲜汤	42
龙虾汤 (浓)	42
法式虾汤	43
周打鱼汤	43
菜肉汤	44
鸡肉汤	44
羊肉汤	44
菜汤	45
杂菜汤	45
罗宋汤	45
法国洋葱汤	46





意大利薯菜汤	47
美国薯菜汤	47
忌廉汤	48
鸡忌廉汤	48
鸡皇忌廉汤	49
白菌忌廉汤	50
鲜芦笋忌廉汤	50
忌廉番茄汤	51
华盛顿忌廉汤	52
茸汤	52
青豆茸汤	52
甘笋茸汤	53
其他	53
黄姜汤	53
▼ 汁酱的制作	54
冻汁	54
(1) 稠的沙律酱	54
万厘汁	54
他他酱	55
千岛酱	55
千岛汁	55
芝士酱	56
加拿大酱	56

绿酱	56
替隆酱	56
俄罗斯汁	56
忌廉酱	56
奇妙酱	56
(2) 稀的沙律汁	56
法汁	56
油醋汁或称洋醋汁	57
意大利汁	57
薄荷汁	57
金巴仑汁	57
辣根汁	58
生蚝汁	58
鸡尾汁	58
冻白汁	58
咸嗜喱制作	59
热汁	60
(1) 乳酪面粉糊(面捞)	60
(2) 黄汁及烧汁	61
稀黄汁	61
稀烧汁	61
烧汁	61





牛骨筒汁	61
车沙汁	62
黑椒汁	62
洋葱黄汁	63
马爹利汁	63
雪利酒汁或钵酒汁	64
(3) 白汁	64
蛋汁	65
洋葱汁	65
芝士汁(或称摩里汁)	65
忌廉汁	65
鱼芥汁	65
芫荽汁	66
苏比士汁	66
(4) 肉汁	66
白菌汁	66
亚流利汁	66
顶级肉汁	66
续随子汁(或称水瓜钮汁)	66
(5) 荷兰汁	66
班尼士汁	67

摩士连汁	67
刁草汁	67
(6) 牛油汁	67
黄油油汁	68
硬牛油鱼芥汁	68
硬香草牛油汁	68
硬龙虾汁	69
(7) 其他汁	69
面包汁	69
苹果汁	69
金巴仑汁	70

菜式篇

▼ 头盘	72
冻头盘	72
(1) 法式冻头盘	73
烟三文	73
葵心	73
洋百合(或称雅枝竹)	73
蛋黄酿蛋	73
冻中虾	74
烟蚝	74





沙甸鱼	74
金枪鱼酱酿番茄	74
牛油果片	74
沙乐美肠	74
风干牛肉	75
生蚝	75
黑鱼子酱	76
肉卷酿鸡、鸭类	76
肉批	77
古外国批	77
(2) 冻	78
虾肉冻及鱼冻	78
鸡茸冻	79
(3) 肝酱	80
鹅肝酱	80
熟鸡肝酱	81
杂肝酱	82
(4) 野味盅	82
野猪盅	82
野兔盅	82

鸭盅	82
黄獐盅	82
热头盘	84
蚝摩里芝士白汁焗生蚝	84
生蚝科仑天	85
忌廉烩生蚝	85
烟肉焗生蚝	85
烘蚝	85
生蚝船	86
法国焗田螺	86
什锦凉拌	87
大虾什锦凉拌	87
虾仔什锦凉拌	88
海鲜什锦凉拌	88
蟹肉什锦凉拌	88
水果什锦凉拌	88
其他	89
芒果蟹肉	89
芒果酿虾仔	90
牛油果蟹肉	90





▼ 沙律 91

水果沙律 91

鲜杂果沙律 91

水果沙律酸忌廉 91

杂菜沙律 92

杂菜沙律 92

法国杂菜沙律 93

红菜头沙律 93

薯仔沙律 94

蛋沙律 95

波蛋沙律 95

意大利粉杂沙律 95

海鲜沙律 96

法汁海鲜沙律 96

牛油果海鲜沙律 96

龙虾沙律 97

虾仔沙律 98

咖喱虾仔饭沙律 99

金枪鱼沙律 99

鱼冻沙律 99

杂肉沙律 100

杂肉沙律 100

冻肉沙律 100

芝士肠仔沙律 101

烧牛肉沙律 102

鸡丝沙律 102

鸡片菠萝沙律 102

鸡沙律(海岛式) 103

咖喱鸡沙律 103

特色沙律 104

厨师沙律 104

凯撒沙律 104

华都夫沙律 105

告士罗沙律 105

希腊沙律 106

俄罗斯沙律 106

▼ 主菜 107

牛 107

(1) 牛肉的选择 107

(2) 煎牛扒的技巧 109

(3) 烧牛肉的风味 110

(4) 享用烧牛肉的配料 111

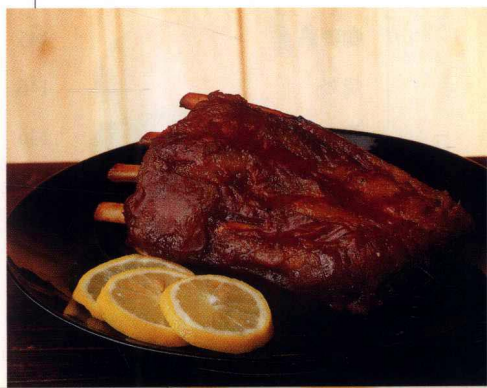
(5) 菜式 112





烧牛仔肉	112
白汁烩牛仔肉	113
维也纳牛仔	113
牛仔歌顿堡	114
牛仔沙丁保加	115
牛仔吉列, 煎蛋面	116
卷筒牛仔酿聂氏菌	116
串烧黑椒牛柳	117
布袋牛柳	118
路仙尼牛柳	119
荷兰牛柳	119
匈牙利牛柳	120
俄国牛柳丝饭	120
俄国牛柳丝面	121
烧西冷	122
煎西冷美国式	123
布袋西冷扒	124
薄牛扒	124
汉堡牛扒	125
卷筒牛肉	126
烩牛肉卷	126

咸牛肉虾士蛋	127
猪	128
(1) 煎猪扒的奥妙	128
(2) 菜式	129
法式猪扒	129
烧猪扒 (巴黎式)	129
烧猪扒酿西梅	129
瑞士猪扒	130
法兰德斯焗猪扒	130
侯斯顿猪扒	131
马玲古猪扒	131
路仙尼猪扒	132
甜酸猪扒	132
猪扒魔鬼汁	133
煎酿猪扒	133
吉列猪扒	133
苹果焗猪扒	134
椰菜丝烩猪扒	134
薄猪肉片 (古式)	134
薄猪肉片 (米兰式)	135
忌廉薄猪肉片	136
烧排骨	136





德国咸猪手	137
焗猪扒饭	137
羊	138
(1) 烧羊肉的方法	138
(2) 薄荷汁和羊内脏	139
(3) 菜式	140
串烧肉	140
串烧羊肉	140
串标羊肉	141
烧羊扒	141
布朗西烧羊腿	142
烧羊卷	142
薯烩羊	143
家禽	144
焗葡国鸡	144
咖喱鸡	145
烧鸡	146
烧鸡路仙尼	146
酿烧鸡	147
串烧鸡	147
盅焗烧春鸡	148

炸雪鸡	149
红酒烩鸡	151
白汁烩鸡	152
雀肉煎鸡片	154
炸香蕉鸡卷	154
魔鬼鸡	155
马里兰鸡	155
鸡梳地车沙	155
红酒烩鸭	156
黑车厘子烧鸭	156
罗马利亚烧鸭	158
海产	158
(1) 浸/焗	159
浸整条三文鱼	159
浸整条风车鱼	160
浸彩虹鱼	160
浸三文鱼扒	161
浸龙脷柳(冻盘/自助餐用)	162
浸龙脷柳(热盘用)	164
杜嘉利亚式鱼柳	165
女神式鱼柳	165
碧斯式鱼柳	166
龙脷柳缤纷	166





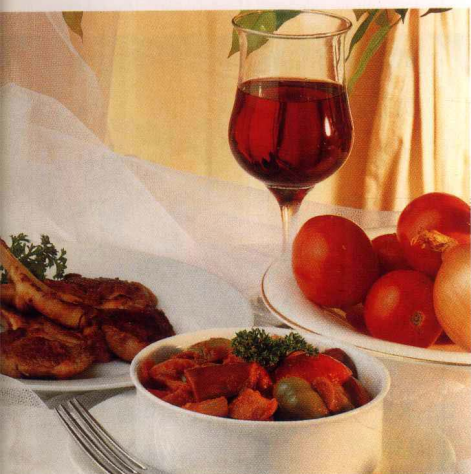
焗鱼摩尼汁	166
焗鱼科仑天	166
鲜奶浸鱼	166
鲜奶浸鱼蒙特卡洛式	166
咖喱鱼	167
大虾纽砵	167
茄汁烩虾仔(保云高烩虾)	167
芝士焗龙虾	168
烟肉焗青口(法式焗青口)	168
卷酿鱼柳	169
(2) 煎	171
杏仁煎龙脷柳	172
美女式煎鱼柳	172
多莉亚煎鱼	172
公主式煎鱼	172
告鲁比华斯	172
伯顿尼	172
(3) 扒	173
扒鲛鱼仔	173
扒喜玲鱼	173
扒龙脷柳	173
扒龙脷柳圣佐文	174

扒龙脷柳卡伯斯	174
扒三文鱼扒	174
扒龙虾	174
扒大虾	174
串烧海鲜菜式	175
串烧大虾	175
串烧石斑	175
串烧海鲜	176
(4) 炸	176
炸吉列大虾	176
炸石斑吉列	177
炸龙脷柳吉列	177
炸手指鱼	177
脆浆炸手指鱼	178
脆浆炸蚝	178
炸大虾	178
炸酿大虾	179

▼ 蔬菜 180

酿馅的种类	180
番茄肉酿馅	180





洋葱白菌酿馅	181
免治牛肉饭酿馅	181
一般酿馅	181
番茄	182
扒番茄	182
酿番茄	182
青豆酿番茄	183
粟米酿番茄	183
免治牛肉饭酿番茄	183
辣椒	183
酿细青甜椒	183
酿红甜椒	184
节瓜或青瓜	184
酿节瓜或酿青瓜	184
炒节瓜或青瓜	184
炒节瓜或青瓜(保云高式)	184
脆浆炸节瓜或青瓜	184
甘笋	186
牛油甘笋	186

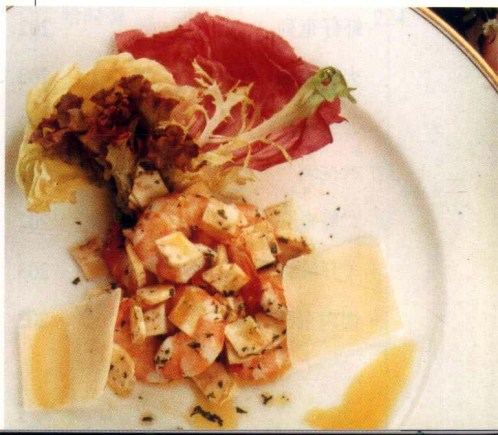
域士甘笋片(维琪白笋片)	186
甘笋茸	186
忌廉甘笋茸	187
炸甘笋片	187
甘笋、青豆炒粟粒	187
元茄	187
酿元茄	187
炸元茄	187
煎元茄	187
清炒元茄	188
元茄炒杂菜	188
西兰花	188
牛油西兰花	188
炸西兰花	188
荷兰汁西兰花	188
波兰式西兰花	189
芝士白汁西兰花	189
椰菜花	189
牛油椰菜花	189
芝士白汁椰菜花	189
荷兰汁椰菜花	190
椰菜花(波兰式)	190





脆浆炸椰菜花	190
椰菜	190
烩椰菜卷	190
烩酿椰菜卷或球	191
芝士白汁椰菜球	191
忌廉椰菜丝	191
椰菜仔	191
牛油椰菜仔	191
烟肉炒椰菜仔	192
红椰菜	192
津白	192
牛油津白	192
黄烩津白	192
豆类	193
豆角	193
边豆	193
法边豆	193
荷兰豆	193
蜜豆	193
青豆	193

法式青豆	193
牛油炒羊角豆	193
鲜芦笋	194
荷兰汁鲜芦笋	194
鲜芦笋(波兰式)	194
菠菜及苋菜	195
菠菜或苋菜茸	195
忌廉苋菜茸	195
苋菜茸吐司	195
苋菜茸布丁	195
其他	195
雅枝竹	195
牛油白菜	196
红菜头	197
西芹	197
蓟(大茴香)	197
西生菜	197
烩洋葱	197
白萝卜	197
扒粟米	197
扒白菌	198





牛油南瓜 198

▼ 蛋 199

烩蛋 200

俄国式蛋沙律 200

苏格兰蛋 200

煎蛋 201

煎蛋 201

烟肉蛋 201

火腿蛋 201

肠仔蛋 201

奄列蛋 201

西班牙奄列 201

洋葱奄列 202

白菌奄列 202

虾仔奄列 202

火腿奄列 202

芝士奄列 202

鸡奄列 202

鸡肝奄列 202

羊仔腰奄列 203

烟肉奄列 203

番茄奄列 203

果酱奄列 203

炒蛋 203

火腿炒蛋 203

烟肉炒蛋 203

肠仔炒蛋 204

烟三文鱼炒蛋 204

番茄炒蛋 204

鲜白菌炒蛋 204

浸蛋/波蛋 204

浸蛋 204

芝士波蛋 205

波蛋多士 205

碟仔蛋 205

▼ 淀粉食品 206

意粉/意大利面 206

意大利粉处理 206

芝士火腿焗意粉 207

拿破仑意粉 207

米兰意粉 208

肉酱意粉 208

芝士焗通心粉 209

