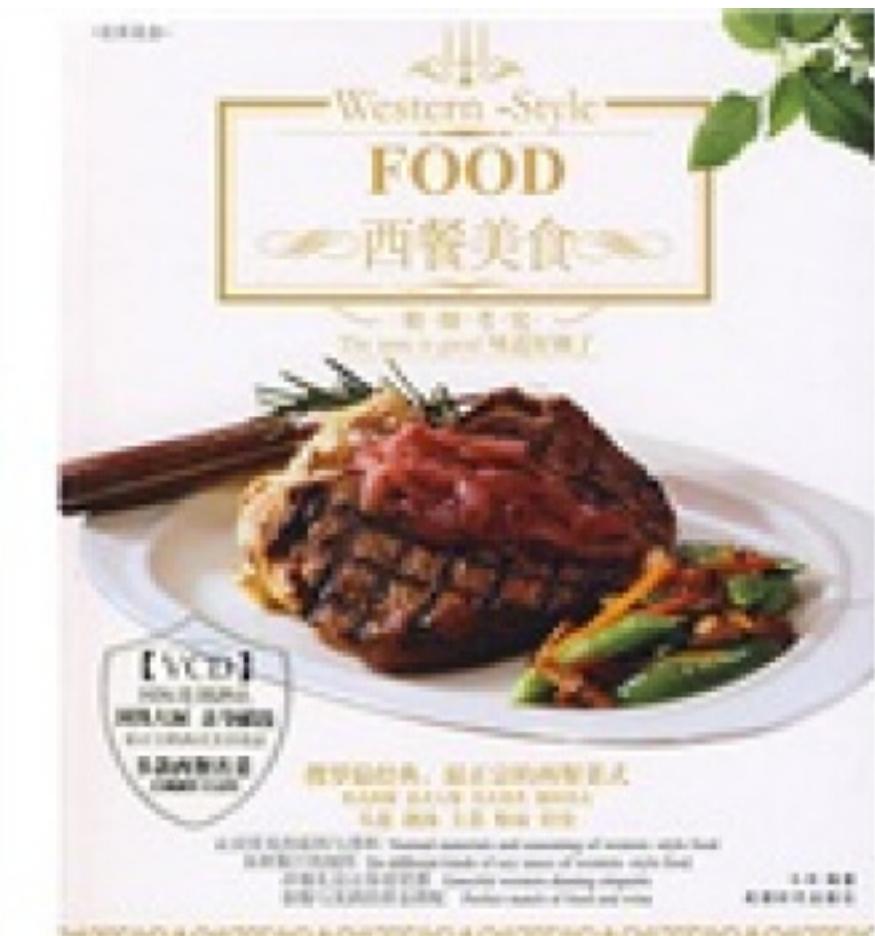


西餐美食 (附盘VCD光盘1张)



[西餐美食 \(附盘VCD光盘1张\) 下载链接1](#)

著者:冬明 著

[西餐美食 \(附盘VCD光盘1张\) 下载链接1](#)

标签

评论

正版好书 喜欢 谢谢 速度快

书的质量也不错，值得购买

货好，物流快，服务一流

很好很强大很好很强大

图文并茂，又有光碟，示范性和指导性都不错！

书本质量不错，还没仔细看，看了一两个菜谱，感觉比较难，需要的工具也比较多（注：本人是只会煮方便面的菜鸟）

☆吞拿鱼沙拉☆蔬菜沙拉☆C恺撒GH沙拉K MO P☆T奶油烟肉烩意粉

从礼仪到手艺，都在这本书里了，学习学习，准备以后到国外也懂西餐的礼仪

这个也是正版的呢印刷可以

希望以后能提高下速度的啊

不错的学习做西餐的入门读物。

《西餐美食》是星级酒店国际大厨，亲身献技，传授最正宗的西式烹饪技法。从选材到

烹制、装盘，全程直击，面面俱到，教你做出香浓沙拉、鲜嫩肉扒、美味汉堡，从经典的法式大餐到英式西餐、意式大餐、美工菜肴、地产的德国菜式……学做叫好又叫座的地地道西餐！

认识常见的原料与香料，各种酱汁的制作，西餐礼仪让你更优雅，食物与美酒的黄金搭配。

敬告：本图书及光碟之唯一著作权人中映良品文化传播有限公司，仅授权本图书及光碟组成之全部内容（包括其声音）在家庭内使用。家庭使用权之定义为未经著作权人书面正式授权禁止在俱乐部、会所、餐厅、游览车、客车、医院、酒店、图书馆、学校、户外传播设施以及各类互联网络并与之性质相近场所使用本节目内容，任何未经授权之盗录、复制、剪辑、公开展示、出售、出租、出借以及任何交易、公开演出、公开散布、公开播放或提供点播全部或者其中之任何部分皆严格禁止，任何前述行为皆须承担刑事及民事责任。如需正式取得相关授权，应与唯一著作权人中映良品文化传播有限公司联络。◎开胃头盘 ◎美味粉面 ☆吞拿鱼沙拉☆蔬菜沙拉☆恺撒沙拉 ☆奶油烟肉烩意粉 ☆番茄芝士沙拉…… ☆紫苏酱炒贝壳面 ☆肉酱意粉 ◎香浓靓汤 ☆菠菜汁弯通粉 ☆奶油蘑菇汤 ◎便利轻食 ☆意大利蔬菜汤 ◎便利轻食 ☆牛肉汉堡包☆火腿芝士三文治 ◎特色主菜 ☆香橙幕斯☆鲜奶炖蛋…… ◎怡情甜品 ☆黑椒牛仔骨☆葡烧新西兰肥牛 ☆香茅鸭胸☆美式烤鸡腿 ☆蓝莓新地 ☆英式烩甘蓝菜☆堂煎法国鹅肝…… ☆草莓之恋果冻 ☆奶油果盘 ☆什锦炒冰

常见食材、香料大图鉴，食物与美酒的黄金搭配，绅士淑女必修课：餐桌礼仪。

VCD专业影视传媒 打造高清影像

品尝世界美食煮出异国风情，做最原汁原味的西餐名菜

西式菜品的主要特点是主料突出、营养丰富、形色美观，在选料时十分精细、考究，烹饪时手法严谨，并且讲究调味，注重色泽。无论是红肉或白肉，都非常注重口感跟营养，所以常采用不完全烹熟的方法。西餐讲究生鲜蔬菜和水果的搭配，香浓的沙拉酱是主要配料，美味甜点也是西餐中非常重要的部分。同时，西餐以刀叉为餐具。非常注重进餐礼仪。

星级酒店国际大厨，亲身献技，传授最正宗的西式烹饪技法。从选材到烹制、装盘，全程直击，面面俱到，教你做出香浓沙拉、鲜嫩肉扒、美味汉堡，从经典的法式大餐到英式西餐、意式大餐、美工菜肴、地产的德国菜式……学做叫好又叫座的地地道西餐！

认识常见的原料与香料，各种酱汁的制作，西餐礼仪让你更优雅，食物与美酒的黄金搭配。

随着世界文化的交融合并，西餐越来越为中国人所接受，不但出现在专业的西餐厅里，也出现在家庭的餐桌上。

所谓的“西餐”，是我国对欧美地区菜肴的统称跟泛指。如果按照国家来划分，可分为英国菜、法国菜、俄国菜、美国菜、意大利菜以及德国菜等。各国菜系自成风味，各有各的风格，其中以法国菜、意大利菜最为突出，与中国菜、日本菜并称为世界四大美食。

西餐还有另外一种划分方法，首先是以英、法、德、意等国为代表的“西欧式”，又称“欧式”，其特点是选料精纯、口味清淡，以款式多，制作精细而闻名；然后是以前苏联为代表的“东欧式”，也称“俄式”，特点是味浓、油重，以咸、酸、甜、辣皆具而著称。从总体上看，与中餐相比，西餐具有以下几个显著的特点：

第一，重视各类营养成分的搭配组合，以此来安排菜式以及烹调。第二，西餐烹饪在选料时十分精细、考究，而且选料十分广泛，最突出的是法国菜，诸如蜗牛、洋百合、椰树芯等均可入菜。第三，讲究调味，注重色泽。西餐烹调的调味品大多不同于中餐，如酸奶油、

很喜欢...冬明1.冬明，他的每一本书几本上都有，这本西餐美食（附光盘1张）很不错，西餐美食是星级酒店国际大厨，亲身献技，传授最正宗的西式烹饪技法。从选材到烹制、装盘，全程直击，面面俱到，教你做出香浓沙拉、鲜嫩肉扒、美味汉堡，从经典的法式大餐到英式西餐、意式大餐、美工菜肴、地产的德国菜式学做叫好又叫座的地地道西餐！认识常见的原料与香料，各种酱汁的制作，西餐礼仪让你更优雅，食物与美酒的黄金搭配。敬告本图书及光碟之唯一著作权人中映良品文化传播有限公司，仅授权本图书及光碟组成之全部内容（包括其声音）在家庭内使用。家庭使用权之定义为未经著作权人书面正式授权禁止在俱乐部、会所、餐厅、游览车、客车、医院、酒店、图书馆、学校、户外传播设施以及各类互联网络并与之性质相近场所使用本节目内容，任何未经授权之盗录、复制、剪辑、公开展示、出售、出租、出借以及任何交易、公开演出、公开散布、公开播放或提供点播全部或者其中之任何部分皆严格禁止，任何前述行为皆须承担刑事及民事责任。如需正式取得相关授权，应与唯一著作权人中映良品文化传播有限公司联络。◎开胃头盘◎美味粉面☆吞拿鱼沙拉☆蔬菜沙拉☆恺撒沙拉☆奶油烟肉烩意粉☆番茄芝士沙拉☆紫苏酱炒贝壳面☆肉酱意粉◎香浓靓汤☆菠菜汁弯通粉☆奶油蘑菇汤◎便利轻食☆意大利蔬菜汤◎便利轻食☆牛肉汉堡包☆火腿芝士三文治◎特色主菜☆香橙幕斯☆鲜奶炖蛋◎怡情甜品☆黑椒牛仔骨☆葡烧新西兰肥牛☆香茅鸭胸☆美式烤鸡腿☆蓝莓新地☆英式烩甘蓝菜☆堂煎法国鹅肝☆草莓之恋果冻☆奶油果盘☆什锦炒冰常见食材、香料大图鉴，食物与美酒的黄金搭配，绅士淑女必修课餐桌礼仪。专业影视传媒打造高清影像品尝世界美食煮出异国风情，做最原汁原味的西餐名菜西式菜品的主要特点是主料突出、营养丰富、形色美观，在选料时十分精细、考究，烹饪时手法严谨，并且讲究调味，注重色泽。无论是红肉或白肉，都非常注重口感跟营养，所以常采用不完全烹熟的方法。西餐讲究生鲜蔬菜和水果的搭配，香浓的沙拉酱是主要配料，美味甜点也是西餐中非常重要的部分。同时，西餐以刀叉为餐具。非常注重进餐礼仪。星级酒店国际大厨，亲身献技，传授最正宗的西式烹饪技法。从选材到烹制、装盘，全程直击，面面俱到，教你做出香浓沙拉、鲜嫩肉扒、美味汉堡，从经典的法式大餐到英式西餐、意式大餐、美工菜肴、地产的德国菜式学做叫好又叫座的地地道西餐！认识常见的原料与香料，各种酱汁的制作，西餐礼仪让你更优雅，食物与美酒的黄金搭配。随着世界文化的交融合并，西餐越来越为中国人所接受，不但出现在专业的西餐厅里，也出现在家庭的餐桌上。所谓的西餐，是我国对欧美地区菜肴的统称跟泛指。如果按

今天刚刚拿到书，这本...冬明1.冬明写的西餐美食（附光盘1张）很不错，西餐美食是星级酒店国际大厨，亲身献技，传授最正宗的西式烹饪技法。从选材到烹制、装盘，全程直击，面面俱到，教你做出香浓沙拉、鲜嫩肉扒、美味汉堡，从经典的法式大餐到英式西餐、意式大餐、美工菜肴、地产的德国菜式学做叫好又叫座的地地道西餐！认识常见的原料与香料，各种酱汁的制作，西餐礼仪让你更优雅，食物与美酒的黄金搭配。敬告本图书及光碟之唯一著作权人中映良品文化传播有限公司，仅授权本图书及光碟组成之全部内容（包括其声音）在家庭内使用。家庭使用权之定义为未经著作权人书面正式授权禁止在俱乐部、会所、餐厅、游览车、客车、医院、酒店、图书馆、学校、户外传播设施以及各类互联网络并与之性质相近场所使用本节目内容，任何未经授权之盗录、复制、剪辑、公开展示、出售、出租、出借以及任何交易、公开演出、公开散布、公开播放或提供点播全部或者其中之任何部分皆严格禁止，任何前述行为皆须承担刑事及民事责任。如需正式取得相关授权，应与唯一著作权人中映良品文化传播有限公司联络。◎开胃头盘◎美味粉面☆吞拿鱼沙拉☆蔬菜沙拉☆恺撒沙拉☆奶油烟肉烩意粉☆番茄芝士沙拉☆紫苏酱炒贝壳面☆肉酱意粉◎香浓靓汤☆菠菜汁弯通粉☆奶油蘑菇汤◎便利轻食☆意大利蔬菜汤◎便利轻食☆牛肉汉堡包☆火腿芝士三文治◎特色主菜☆香橙幕斯☆鲜奶炖蛋◎怡情甜品☆黑椒牛仔骨☆葡烧新西兰肥牛☆香茅鸭胸☆美式烤鸡腿☆蓝莓新地☆英式烩甘蓝菜☆堂煎法国鹅肝☆草莓之恋果冻☆奶油果盘☆什锦炒冰常见食材、香料大图鉴，食物与美酒的黄金搭配，绅士淑女必修课餐桌礼仪。专业影视传媒打造高清影像品尝世界美食煮出异国风情，做最原汁原味的西餐名菜西式菜品的主要特点是主料突出、营养丰富、形色美观，在选料时十分精细、考究，烹饪时手法严谨，并且讲究调味，注重色泽。无论是红肉或白肉，都非常注重口感跟营养，所以常采用不完全烹熟的方

法。西餐讲究生鮮蔬菜和水果的搭配，香浓的沙拉酱是主要配料，美味甜点也是西餐中非常重要的部分。同时，西餐以刀叉为餐具。非常注重进餐礼仪。星级酒店国际大厨，亲身献技，传授最正宗的西式烹饪技法。从选材到烹制、装盘，全程直击，面面俱到，教你做出香浓沙拉、鲜嫩肉扒、美味汉堡，从经典的法式大餐到英式西餐、意式大餐、美工菜肴、地产的德国菜式学做叫好又叫座的地地道西餐！认识常见的原料与香料，各种酱汁的制作，西餐礼仪让你更优雅，食物与美酒的黄金搭配。随着世界文化的交融合并，西餐越来越为中国人所接受，不但出现在专业的西餐厅里，也出现在家庭的餐桌上。所谓的西餐，是我国对欧美地区菜肴的统称跟泛指。如果按照国家来划分

对内容和装帧无甚挑剔，可惜的是书竟然一般都是连页，没有拆开，还得用刀一张张的拆，实在麻烦！！！！！！！！！！

vcd里面的内容太少，菜例就四种

有点上当的感觉，VCD里的指导看上去也很一般，比想像中的要差。

介绍的菜都很传统没啥看头

这大概是我写的最短的一篇译后记。好的文字总是令人失语，伟大的作品更是令人心存敬畏，不敢多加评论。精彩如[SM]这样的小说，我辈只有如痴如醉地倾心捧读。最后一切真相大白，道布斯爵士给了“白茫茫一片大地真干净”的背景，平静优雅的语言，如我所料的结局，却有着震撼人心的力量。我一边把英文变成中文，一边无声地流下眼泪。这听起来也许很矫情，但这真是破天荒头一遭。翻译感人的爱情故事，我固然感动泫然，却并未浑身发抖不能自持；翻译与我的经历有切身关联的纪实作品，我固然激情满怀，却并未手脚冰凉震撼不已。但这本小说做到了。从头到尾，我见证了一个人，或一群人，他们形形色色，天壤之别，却因为对权力的共同追逐，进入无穷无尽的漩涡，或挣扎，或放任，最终要么出人头地享受风光无限，要么惨不忍睹遭受灭顶之灾。看上去弗朗西斯·厄克特似乎是唯一笑到最后的成功者，但我以一个小女子的浅薄试图去窥探他的内心，难道站在硕大的唐宁街首相办公室，独自一人看着窗外的景色，他不会痛苦，不会孤独？也许就像他自己所说的，“这就是政坛。”一路走来，他收获的是权力与掌声，丢失的呢？人性、情感、友谊与道德和良心。夜深人静时，他能安然入眠吗？回想过去时，他能坦然无畏吗？不知书中的弗朗西斯听到这番所谓的“陈词滥调”，是不是会微微一笑，用那双凛冽而深邃的蓝眼睛看着我，一字一句地说：“你可以这么说，但我不可能发表任何评论。”

诚然，一开始是因为对热播美剧[SM]和男主演凯文·史派西的崇拜，促使我接下这本书的翻译任务。甚至一开始还觉得书过于严肃，没那么吸引人。但后来我被作者优雅沉着而又引人入胜的表达紧紧抓住，到最终读完和译完这本书，有两点值得庆幸。一是这本书写于上个世纪八九十年代交替之时，所以，书中没有美剧里为了吸引观众眼球，而增添的那么多花里胡哨的人物和节外生枝的情节，一切都集中于弗朗西斯和几个

主要角色身上，干脆利落，紧凑得没有半点多余的情节。整本书一气呵成，摄人心魄，令读者手不释卷。

二是原著是以英国政坛为背景，而且作者是真正在政坛摸爬滚打过的人。所以书中的权力倾轧和政治斗争比美剧更真实，更直接，更敏锐，更残酷。对我来说，这本书的翻译过程，也是更深入了解英国政体，了解其中权力纠葛的学习过程。

当然，从对“乌七八糟的英国政坛”所知寥寥到查阅资料，搜寻网络，翻译完这本书，加之自己水平有限，其中难免有错误和疏漏，还希望读者多多指正。在此也感谢编辑对我的帮助和鼓励，以及家人和朋友对我的支持。谢谢你们，给我温暖美好的爱，让我勇敢前行。

就像作者说的，请沉浸其中，好好享受。你会像我一样被震撼得哑口无言吗？这个嘛，你怎么说都行，“但我不可能发表任何评论”。

feichanghao

如果是想学做西餐这本书就是垃圾~~~~~

靠完全是浪费钱 · · ·

就是照片拍得好看。· · · · · 一个菜做法30来个字搞定（带配料。· · · · ）这做个什么菜啊 · 就是骗钱的

[西餐美食（附盘VCD光盘1张）](#) [下载链接1](#)

书评

[西餐美食（附盘VCD光盘1张）](#) [下载链接1](#)