

<<刀工>>

图书基本信息

<<刀工>>

内容概要

成功的烹饪不仅仅是技艺高超的大厨如何配料的问题，对食材的处理，或切或削，或切片或切丁，都是影响口感的重要因素。

《刀工》是成功备料和学习厨房刀具使用技巧的最全指南。

必备包——某种刀具对应某种口味；刀具保养——如何保证您的刀具保持最佳使用状态；蔬菜和水果——剥、切、削以及更多手法；畜类、禽类和野味——从简单地切一块肉到给禽类剔骨；鱼类和海鲜——如何拨开牡蛎、加工海鲜和切鱼片；每一种技巧都会有顶尖级厨师提供简单易学的指导，让您如专业厨师般熟练地挥刀。

作者简介

马库斯·沃尔英在青年时期就搜集了许多餐馆、酒店的经验与专长，其中包括戈登·拉姆齐在伦敦切尔西的餐厅。

马库斯25岁时便在伦敦第一次获得米其林星，2000年，他在彼得罗斯任厨师长时获得了第二颗米其林星。

2003年，他换到另一家美味烧烤餐厅工作，这吸引了相当多媒体的关注，2004年这家餐厅在开业100年后获得了自己第一颗米其林星。

2007年，派特斯（现位于伯克利酒店内）在马库斯的指导下获得了第二颗米其林星。

马库斯的第一本书是2007年出版的，这本书主要教人们如何进行完美的烹饪，出版后广受好评。

肖恩·希尔被黛莉亚·史密斯评价为“英国最出色、最有天赋的大厨之一”。

他被评为1993年度最佳酿酒师并获得AA餐馆指南的领衔厨师奖。

他在拉德洛的餐馆，获得了米其林的一星级评价，并在2003年被国际美食家和名厨选为世界14家最好的餐馆之一。

而今他的主要精力都贡献给了伍斯特和伦敦的玻璃屋餐厅（The Glasshouse），并担任英国老牌食品店福楠梅森（Fortnum and Mason）的咨询顾问。

查莱·特罗尔特的餐馆在芝加哥，被认为是世界上最好的餐馆之一。

这家餐馆曾经10次获得詹姆斯·比尔德基金会奖金，1998年被《葡萄酒鉴赏家》杂志评为“美酒与美食”最佳餐馆。

查莱还是14本美食书的作者，并以自己的名字为品牌生产了一系列美食产品。

1999年，他成立了查莱·特罗尔特烹饪教育基金会，来帮助那些有志于烹饪行业的人。

林奇·霍尔在20世纪80年代创办自己的“小厨房”烹饪学校前，以伦敦布莱克酒店厨师长的身份享有盛誉。

他的学校是米其林餐厅主厨麦克·洛克斯（三星级）愿意合作的唯一一所学校。

后者曾这样描述林奇·霍尔：“她是目前英国最好的烹饪老师，非常有天赋、有条理，非常亲切……”

林奇是美食作家和烹饪教师，同时也是厨艺表演、烹饪作品评鉴、厨师比赛以及主要食品展览的出色组织者。

著有《林奇烹饪课》一书。

<<刀工>>

书籍目录

第一部分 刀工：基本方法

- 切割一刀刃的技术
- 学习如何切割
- 刀具的构成
- 刀具制造史
- 现代刀具
- 刀具的选择
- 刀的种类
- 锋利的切割工具
- 其他种类的切割工具
- 冷拼工具
- 刀具的安全使用
- 刀具的储存
- 刀具的保养

第二部分 刀工：实际应用

- 蔬菜
- 蔬菜
- 切割蔬菜
- 洋葱的家常切法
- 食根蔬菜
- 叶状蔬菜
- 卷心家族
- 番瓜类蔬菜
- 豆类和籽类
- 果菜类蔬菜
- 芽、茎类蔬菜
- 香草类蔬菜
- 香鱼类和贝类
- 鱼类和贝类
- 圆鱼
- 生鱼片
- 平鱼
- 贝类
- 料
- 畜类、禽类和野味
- 畜类、禽类和野味
- 牛肉
- 羔羊肉
- 猪肉和火腿
- 内脏
- 鸡肉
- 其他禽类
- 切刹兔肉
- 生面团和甜点

<<刀工>>

生面团和甜点
生面团
用于烤制的面团
巧克力
水果
水果
词汇表
文献索引
安全和急救
致谢

<<刀工>>

章节摘录

通过学习使用恰当的刀法，不仅可以使食物的外形美观，而且更能激起人的食欲。虽然使食物更鲜美可口的方法有很多，例如，加点黄油调味汁，南特黄油（许多家庭制作的）就很容易变酸，那是因为制作时青葱没有被切成适当的形状，它们也就不能释放出糖分了。

你也会发现选择一套你承担得起的、质量上乘的刀具是一个绝妙的投资：这绝不会让你感到失望，因为当你备餐和烹饪时你就会发现一切是那么简单、快捷。

.....

<<刀工>>

编辑推荐

《刀工》主要介绍：米其林星级厨师长为您呈现刀工料理大全，用分步图片清楚地向您展示如何选择厨用刀具，让您在厨房尽显智慧，习得精湛厨艺，牢牢掌握备料及烹饪顶级美食的基本法则。如何在厨房把雕刻或切削、切片或切丁、剔刺或剔骨做到尽善尽美？

《刀工》是您掌握顶尖技巧的实用指南。

<<刀工>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>