

<<厨神的家常菜>>

图书基本信息

书名：<<厨神的家常菜>>

13位ISBN编号：9789866029219

10位ISBN编号：9866029212

出版时间：2012-9-1

出版时间：朱雀

作者：[西班牙] 費朗·亞德里亞

译者：許妍飛

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>

## <<厨神的家常菜>>

### 内容概要

費朗·亞德里亞（Ferran Adria），連續5年獲得權威餐廳評鑑《The World's 50 Best Restaurant》排行榜第一名鬥牛犬餐廳（elBulli）的主廚，匯聚了多年心血，集結鬥牛犬餐廳數年來，每天為員工們烹調的，營養均衡又色香味俱全的美味料理，出版了第一本每天都用得到的食譜《廚神的家常菜》。

書中31個最受歡迎的套餐，都是費朗·亞德里亞親自選出來的，每個套餐都包含：前菜（湯品）、主菜和點心，當然，讀者也可以隨自己的心情、將冰箱中既有的食材任意搭配組合。

除了菜色的設計貼近家常菜，為了讓一般2人小家庭，或者6人家庭也能輕鬆品嚐到這些用心的美食，他特別改寫食譜，在食材量分別標記了「2、6、20、75」人份的食材量，滿足不同的需求。

此外，為了讓這些料理更貼近一般人，本書以外國食譜中罕見的「一步驟一文字」做逐步說明，更清楚標示了詳盡的「備餐時間和可同時操作的最佳順序流程」，不浪費一丁點時間。

而全書近1,600張詳細的步驟圖和全部的食材照片，就如同費朗·亞德里亞在書中說的：「希望讓大家知道，只要按照我們為一般家庭改寫的食譜烹調，就可以有條不紊、輕輕鬆鬆地完成這些料理」。

## <<厨神的家常菜>>

### 作者简介

費朗·亞德里亞，世界上的名廚何其多，但若是說到一位大家公認的廚神，最接近這個美名的，莫過於西班牙國寶級廚師費朗·亞德里亞（Ferran Adria）。

他是全世界最頂尖的廚師之一，掀起歐洲料理改革風暴的總舵手，更是傳奇的鬥牛犬餐廳（elBulli）的主廚和創意總監。

他的過人天賦、創意、美食發明和對料理的熱情，為全世界的廚師和饕客帶來美味的驚喜，更造就了鬥牛犬餐廳的不朽傳奇。

這本光看就讓人流口水的《廚神的家常菜》，正是世界名廚親自操刀的第一本家常菜食譜。

被評選為全球最有影響力的廚師的費朗，醉心於分子烹飪學的研究，賦予現有的食材更多不同的風貌，發表了許多創新的料理，顛覆了大部分的人對美食的既定印象。

目前致力於新菜色的研發，更受邀於世界各大學示範、演講，和全世界愛好美食的人分享他的料理之路。

譯者許妍飛，清大外語系學士，台師大翻譯研究所碩士。

目前旅居美國北卡，專事翻譯。

譯作包括《最想學會的家常菜：從小菜到主食一次學透透》等十餘本。

## <<厨神的家常菜>>

### 书籍目录

目錄top

看看每個套餐有哪些好菜或點心！

套餐1 ( p69 )

凱撒沙拉

起司漢堡佐洋芋片

聖地牙哥蛋糕

套餐2 ( p79 )

波隆那肉醬麵

馬鈴薯燉鯖魚湯

巧克力餅乾

套餐3 ( p89 )

青蒜馬鈴薯冷湯

薄荷芥末烤小羊肉

松露巧克力

套餐4 ( p99 )

豆子燉蛤蜊

鹽醃鱈魚燉菜

烤蘋果

套餐5 ( p109 )

焗烤義式玉米粥

芝麻沙丁魚佐

胡蘿蔔沙拉

芒果白巧克力優格

套餐6 ( p119 )

洋芋片歐姆雷

香煎豬排佐烤紅椒

椰香馬卡龍

套餐7 ( p129 )

番紅花蘑菇燉飯

加泰隆尼亞式燉火雞腿

優格奶泡佐草莓

套餐8 ( p139 )

味噌醬烤茄子

茄汁香腸

加泰隆尼亞式烤布蕾

套餐9 ( p149 )

萊姆漬魚

煨燉小牛膝

椰林風情

套餐10 ( p159 )

蛤蜊味噌湯

醋漬鯖魚

杏仁餅乾

套餐11 ( p169 )

<<厨神的家常菜>>

炸荷包蛋佐蘆筍  
蘑菇雞翅  
西班牙水果雞尾酒  
套餐12 ( p179 )  
馬鈴薯沙拉  
泰式咖哩牛肉  
草莓醋汁  
套餐13 ( p189 )  
青醬蝴蝶麵  
日式清蒸鯛魚  
橘子佐君度橙酒  
套餐14 ( p199 )  
羅勒蕃茄沙拉  
螃蟹燉飯  
椰香布丁  
套餐15 ( p209 )  
麵包大蒜湯  
墨西哥風味慢燉豬肉  
無花果佐櫻桃酒  
鮮奶油  
套餐16 ( p219 )  
薑汁香菇炒麵  
香煎鴨肉佐阿根廷香料辣椒醬  
開心果凍奶  
套餐17 ( p229 )  
烤馬鈴薯佐羅美司哥堅果紅椒醬汁  
牙鱈佐綠莎莎醬  
米布丁  
套餐18 ( p237 )  
墨西哥玉米片  
佐酪梨莎莎醬  
墨西哥風味雞肉燉飯  
西瓜佐薄荷糖  
套餐19 ( p247 )  
羅勒蕃茄義大利麵  
蒜香炸魚  
焦糖奶泡  
套餐20 ( p257 )  
白醬花椰菜  
香烤豬肋排  
萊姆香蕉  
套餐21 ( p267 )  
西班牙蔬菜冷湯  
烏賊黑米飯  
橄欖油烤巧克力麵包  
套餐22 ( p277 )  
豌豆火腿

<<厨神的家常菜>>

香烤全雞佐馬鈴薯絲  
鳳梨佐萊姆糖蜜  
套餐23 ( p287 )  
義式培根蛋黃醬麵  
鱈魚青椒三明治  
杏仁茶佐冰淇淋  
套餐24 ( p297 )  
鷹嘴豆菠菜加蛋  
醬燒五花肉  
蜂蜜鮮奶油地瓜  
套餐25 ( p307 )  
馬鈴薯四季豆佐鮮奶油  
香烤鸚鵡佐北非小米飯  
焦糖燉梨  
套餐26 ( p317 )  
魚湯  
蘑菇燉香腸  
蜜糖橘子  
套餐27 ( p327 )  
淡菜佐匈牙利甜紅椒醬  
烤海鱸魚  
焦糖布丁  
套餐28 ( p337 )  
哈密瓜佐醃火腿  
鴨肉燉飯  
巧克力蛋糕  
套餐29 ( p347 )  
香烤蔬菜  
鮭魚燉扁豆  
白巧克力鮮奶油  
套餐30 ( p357 )  
炙烤生菜心  
紅酒芥末小牛肉  
巧克力慕司  
套餐31 ( p367 )  
華爾道夫沙拉  
淡菜麵湯  
哈密瓜薄荷甜湯佐粉紅葡萄柚

<<厨神的家常菜>>

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>