

<<汤的基础课>>

图书基本信息

书名：<<汤的基础课>>

13位ISBN编号：9789570410402

10位ISBN编号：957041040X

出版时间：20050502

出版时间：大境

作者：陳定寬

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>

## &lt;&lt;汤的基础课&gt;&gt;

## 内容概要

清湯 / 濃湯 / 國際名湯 / 特製經典湯 / 冷湯 84道美味湯品基礎製作

各種基礎高湯的詳細圖解製作

高湯製作的重點

清湯Clear soups 21道

濃湯Thick soups 26道

國際名湯National soups 10道

特製經典湯Special Soups 20道

冷湯Cold soups 7道

麵包及其他主食的搭配

中英對照充足營養，熱量低更有飽足感

湯 (Soup) 在西餐烹調裡是一種很有變化的項目，它可隨您的喜愛而自己創作，料理方式可簡可繁、口味多樣化、加入的素材種類多...，讓您隨心所欲的烹調，既簡單又不會失誤，非常適合不諳廚藝但卻懂得享受美食的饕客。

湯容易被吸收、對於生活繁忙、無暇下廚，卻又經常外食的現代人來說，一道豐富均衡的湯品，加上麵包、飯或Pasta...，就能方便快速的攝取充足營養，不僅熱量低更有飽足感，不只是西式套餐中的一部分，更適合作為下午的點心或夜間的宵夜。

詳細的步驟 在家享受一碗湯的幸福

作一道既豐盛又好喝的湯，首先，要學會如何作好高湯 (Stock)。

因為高湯是湯的靈魂，是決定一道湯品鮮甜與否的關鍵因素，也因為有高湯才能使湯的味道具有生命。

高湯的美味來自於自然的食材，由骨頭 (Bones)、調味蔬菜 (Mirepoix)、香料 (Herb)、水 (Water)，所提煉而成，絕不是添加人工味精可以模仿的，100% 自然，更可以喝得安心、喝的健康。

「湯的基礎課 Favor Soup Delight」書中分為5個部份：清湯Clear soup、濃湯Thick soup、各國傳統湯National soup、特製經典湯Special Soup及冷湯Cold soup。

除了精確的配方外，更有基本湯品詳細的製作步驟，包括：以雞、牛、魚鴨、蔬菜製作基本高湯Basic Stock；法式頂級的澄清湯consomme、清湯Broth；濃湯使用的天鵝絨糊湯Veloute、漿湯Puree...等，都是必學的基礎，不只是書中的湯品可輕鬆上手，更方便讀者們舉一反三，無限衍伸！

除了各國傳統湯為了保有原本最道地的口味，不建議您更改配方；特製經典湯就可隨自己的喜好來替換，西式、中式、和風...各有不同滋味。

不論是冬天的一碗熱湯、或是夏季裡的一杯冷湯，濃郁鮮甜的美味從鼻腔、舌尖到達脾胃，都一種幸福的享受。

## <<汤的基础课>>

### 作者简介

陳定寬

#### 【經歷】

國立高雄餐旅學院助理教授

君悅大飯店行政副總廚

開平高中教師

行政院勞委會國際技能競賽裁判

法國里昂國際技能競賽裁判

景文技術學院兼任教師

實踐大學生活應用科學兼任教師

芬蘭赫爾辛基國際技能競賽裁判

#### 【獲獎Awards】

1986台北金廚獎金牌

1986新加坡美食展隊金牌牌

1987台北金廚獎金牌

1988德國法蘭克福奧林匹克雙金牌

1989中華美食展金牌

第二十八屆觀光旅館業優良廚師從人員

第二十九屆觀光旅館業模範廚師

1996中華美食展校園傳承金牌

1997中華美食展校園傳承金牌

2001中華民國第八屆十大技術楷模金技獎

2004上海美食展團隊金牌獎

2004中華美展南區隊金牌

<<汤的基础课>>

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>