第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, tushu007.com

<<汤的基础课>>

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。

第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, tushu007.com

<<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