

<<初心>>

图书基本信息

书名：<<初心>>

13位ISBN编号：9789578038646

10位ISBN编号：957803864X

出版时间：2013-4

出版时间：江振誠 平安文化 (2013-04出版)

作者：江振誠

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>

## <<初心>>

### 内容概要

台灣第一個世界級的頂尖名廚！

嚴長壽：隱藏在江振誠背後全心投入、不屈不撓的勇氣和毅力，真是台灣年輕人應當努力的方向！

當我覺得一道菜完美的時候，就是我放手的時候。

當我覺得到達顛峰的時候，就是回盼初心，從零開始的時候……

既然喜歡這件事，那就要把這件事做好，做到最好。

就是這份心意，讓他一路堅持到底，不斷超越旁人眼中的「不可能」！

20歲，台灣餐飲史上最年輕的法國料理主廚。

25歲，法國米其林三星餐廳Le Jardin des Sens執行主廚。

31歲，《時代》雜誌兩度讚譽他是「印度洋上最偉大的廚師」，獲選為「全球最佳150位名廚」，並被Discovery頻道選為「亞洲10大最佳青年主廚」。

33歲，由他掌廚的新加坡法式餐廳JAAN par Andre，以短短一年半的時間，即榮獲「聖貝格勒利諾全球最佳50大餐廳」。

35歲，創立「八角哲學」，開設Restaurant ANDRE，新加坡政府稱其為「最值得來新加坡的44個理由」之一，並被《紐約時報》選為「世界上最值得搭飛機來品嚐的10大餐廳」。

36歲，Restaurant ANDRE獲選為世界五十大餐廳和新加坡最佳餐廳第一名。

他是江振誠，也是國際料理界赫赫有名的Chef Andre。

外型像模特兒，思維像藝術家，沒有顯赫的背景，也沒有傲人的學歷，許多人都想問，他到底是如何做到的？

現在就打開這本書，這不僅是江振誠把挫折烹調為美麗的盛宴，也將帶領我們找到追尋夢想的無比勇氣！

江振誠Andre Chiang

會踏上料理這條路，其實只是美麗的意外。

打從小時候媽媽精心為他準備便當，「做菜」就成為他心目中「幸福」的同義詞。

他立志成為一名廚師，當同學忙著玩樂，他跑到知名飯店的法國餐廳打工，把一天當兩天用。

二十歲的時候，他成為台灣餐飲史上最年輕的法國餐廳主廚。

然而三年後，他卻毅然決然飛到法國，拜米其林三星主廚為師。

卸下榮耀，一切從零開始，不會講法文也沒有薪水的他，只好比別人更認真。

跟馬鈴薯對話、打掃廚房、睡在小倉庫，把淚水與汗水化作努力的衝勁。

直到三十歲，他已經獨當一面，飛回亞洲，拓展屬於自己的料理版圖。

而後，他成為「印度洋上最偉大的廚師」，他開的餐廳成為「最值得專程搭飛機去品嚐」。

每當他到達一個階段的顛峰，就問自己：「我的初心是什麼？」

<<初心>>

」而「做更好的料理」這個答案，每每讓他繼續挑戰旁人眼中的不可能。

<<初心>>

作者简介

振誠Andre Chiang會踏上料理這條路，其實只是美麗的意外。  
打從小時候媽媽精心為他準備便當，「做菜」就成為他心目中「幸福」的同義詞。  
他立志成為一名廚師，當同學忙著玩樂，他跑到知名飯店的法國餐廳打工，把一天當兩天用。  
二十歲的時候，他成為台灣餐飲史上最年輕的法國餐廳主廚。  
然而三年後，他卻毅然決然飛到法國，拜米其林三星主廚為師。  
卸下榮耀，一切從零開始，不會講法文也沒有薪水的他，只好比別人更認真。  
跟馬鈴薯對話、打掃廚房、睡在小倉庫，把淚水與汗水化作努力的衝勁。  
直到三十歲，他已經獨當一面，飛回亞洲，拓展屬於自己的料理版圖。  
而後，他成為「印度洋上最偉大的廚師」，他開的餐廳成為「最值得專程搭飛機去品嚐」。

#### 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>