

<<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>