

<<精点日本料理>>

图书基本信息

书名：<<精点日本料理>>

13位ISBN编号：9789867308559

10位ISBN编号：9867308557

出版时间：2006

出版公司：三藝文化事業有限公司

作者：陳晉愷

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>

<<精点日本料理>>

内容概要

美好食物沒有疆界，在美食的殿堂裡，能夠跨越國別的鴻溝，抱持著這樣的理念，作者不把本書的美食以法國、義大利等國別做食物分類，而是站在日本料理傳統的基礎上以壽司、沙拉、揚物、飯麵、燒烤、焗烤蒸湯做分類，不限制食材的運用，打破了國度的藩籬，跳脫了歷史的包袱與沿習的束縛，自由自在發揮對於美好食物的創意。

日式為體，法式為用，結合日本料理的底子，再融進法國甚至義大利等其他歐美國家的食材、烹調法、醬汁特色、盤飾美感經驗等，於是本書出現了下列好菜：酪梨鮭魚千層飯、烏魚子凱撒沙拉、煙燻鮭魚壽司卷、墨魚飯魚卵沙拉、乳酪蕃茄佐紫蘇梅油醋汁、蒲燒鰻魚香酥義式燉飯、酥炸軟殼蟹佐七味美乃滋、炙烤干貝橙醬壽司、山椒檸檬牛小排、鯛魚松前漬姿燒、西班牙和風海鮮飯、奶油南瓜湯佐天婦羅蝦、蜂蜜老醋烤肋排佐牛蒡、海鮮茶碗蒸佐諾曼地醬、香酥柳葉魚佐蕃茄莎莎、西西里海鮮泡飯等等，讓美食有了更精彩的面向。

在這個美食的大千世界裡，一起來吃喝玩樂、共同來動手烹調吧！

那麼，您也能體會到美食無界限、自由價更高的可貴。

<<精点日本料理>>

作者简介

陳晉愷

陳晉愷現職：台中金典酒店行政總主廚經歷：曾任西華飯店法國廳及義大利廳亞都麗緻酒店巴黎廳廚師高雄金典酒店中央主廚廚藝經驗20年，做事果斷積極、有熱情有衝勁、做菜要求完美的牡羊座，自由發揮創意、打造飲食趣味，遊走於法國、義大利、日本美食和無國界料理與輕食主義間

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>