

<<康宁典藏-厨师长教您一道菜>>

图书基本信息

书名：<<康宁典藏-厨师长教您一道菜>>

13位ISBN编号：9787807458005

10位ISBN编号：7807458003

出版时间：2010-12

出版时间：上海社会科学院出版社有限公司

作者：杨建勇

页数：105

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>

## <<康宁典藏-厨师长教您一道菜>>

### 内容概要

总厨教做菜，自有总厨的范，极平凡的蕃茄与绿蔬，能做成四季分明的艺术品。贵如超级和牛、极品龙虾却做得犹如您晚餐桌上的一款小食。

总厨教做菜不说盐多糖少，讲究的是菜品原味真谛，讲究的是餐具款型与菜品的情投意合。

这是一本易学、充满创意与好心情的休闲书，请你随着总厨的创意DIY，为家人做一道经典菜。

<<康宁典藏-厨师长教您一道菜>>

书籍目录

代序 蔬菜汤里的世界观

前言 艳遇康宁

01 创意粤菜

宏安瑞士酒店

正院上海公馆

陈庭堃 宏安瑞士酒店行政总厨

酸樱桃配三文鱼扒

黑鱼籽南瓜大明虾

火爆葱蒜雪花牛丁

谭伟宏 正院上海公馆行政总厨

禅意万象

过桥大响螺

香煎东星扒

02 创意西餐

虹桥迎宾馆

威斯汀大饭店

陈勤松 虹桥迎宾馆 行政总厨

秋季虾籽辽参

和牛捞鸡

精选开胃菜

Peter Michael Rainer 威斯汀大饭店西饼屋总厨

黑巧克力蛋糕配绿茶奶油布丁

烤香梨塔

香烤红酒蜜桃玉桂香草冰激淋配马斯卡波尼芝士

柠檬罗勒番茄干冻糕配西米

03 创意特色菜

绍兴饭店

东莱·海上

彭军 绍兴饭店行政总厨

金汤玉面塔

晶彩清汤越鸡

芝士焗龙虾

野生松茸菊花白玉盅

王晓东 东莱·海上总厨

浓汤羊肉炖活蟹

大明虾炒菜心

葱烤海参

04 创意海派菜

兴国宾馆

上海航空酒店

一茶一坐

邱伟杰 兴国宾馆 行政总厨

清炒素蟹粉

鹅肝白玉虾

蟹粉目鱼蛋

<<康宁典藏-厨师长教您一道菜>>

诸宏峰 上海航空酒店 行政总厨

青瓜芒果薯泥沙律配碳烤鳕鱼

蛋香冻鳗鱼滋味鸡配罗汉卷

泰咖喱煮花蟹捞当年米仁

黄启云 一茶一坐 行政总厨

原鸡汁时蔬煲

凉拌西芹木耳

蟹黄虾仁豆腐煲

05 康宁私房菜

泰式咖喱牛腩煲

康宁海鲜什锦汤

山药茯苓菇炖猪腱

康宁红酒烩牛尾

南瓜玉米煲猪骨

奇异果鲜虾沙拉

06 品味康宁

时尚生活

袁咏仪低调奢华与完美主义

淳子细节深处品味完美

享受生活是艺术的一部分

康宁餐具美味从此而出

晶彩透明锅吃出不上火的健康

康宁烹饪手记

<<康宁典藏-厨师长教您一道菜>>

章节摘录

版权页：插图：午后时分，酒店大厅的咖啡吧坐满了商务客，那里历来是繁忙静安寺最好的洽谈场所。

而二楼的瑞绯阁餐桌早已摆放整齐，侍应生已开始等待迎接晚间的客人。

很爱这里的自助餐，比之有些五星级酒店，少却几分花哨，东西都实在得很，价格也颇为亲民。

与总厨Roy陈就约在那里见面。

闲聊之间，他仍不忘时时要求侍应生注意餐厅和客人的情况，“Sorry，服务也是我负责，总希望他们做得好一些。

”在“美食之都”香港习得烹饪技术后，2000年，Roy就只身来到上海，供职于锦沧文华酒店。

“当时也算工作不错，但觉得自己还要进修，毕竟在五星酒店，西餐和中餐同等重要。

”于是他便去到英国，学习了4年西餐烹调。

作为香港人，Roy的普通话已算不错。

他身上也透着香港人的实干和得体，衬衣袖口别着的一副精致袖扣，就足以说明他的理念——不能放过细节。

另一个极佳的证明是，他要求所有菜装盘都不能用鲜花点缀。

怕有些客人花粉过敏，哪怕小小的不适都会让一餐变得不够尽兴，而这在他的餐厅绝不能发生。

编辑推荐

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>