

<<革新法式料理>>

图书基本信息

书名：<<革新法式料理>>

13位ISBN编号：9789575269500

10位ISBN编号：9575269500

出版时间：瑞昇文化事业股份有限公司

作者：旭屋出版社 著
沙子芳 译

页数：112

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>

<<革新法式料理>>

内容概要

進步，必定奠基於傳統！

法國料理為什麼必須進化呢？

與二、三十年前相比，21世紀的人們不論對日常食物，或對用餐本身的態度，都有很大的轉變，要讓大眾獲得滿足，成了料理人的責任。

法式料理在21世紀最大的課題為，在探究傳統經典思維的同時，找出符合現代人需求的料理方式。

本書從食材、烹調方式，以及傳統典籍.....各種角度切入，期望在傳統與現代之間尋求平衡。

向大師請益！

本書刊載米其林3星大廚，艾倫·杜卡斯對法式料理的革新觀點，並集合五家日本頂級法式料理店的主廚，分享他們對現代法式料理的看法。

站在巨人的肩膀上可以看得更高更遠，聽聽料理第一線的世界級大廚們的創見，相信在大為驚嘆的同時，一定可以開闊您的眼界。

令人驚艷的美味饗宴！

不同於以往給人油膩、厚重的觀感，融合東方「醫食同源」觀念，以健康為訴求的現代法式料理

。或是以真空烹調肉類料理，少了燒烤的乾澀，可以完美表現出細嫩的肉質。

獨創甜點拼盤，搭配精緻的咖啡、茶，或葡萄酒，讓用餐有個最完美的ending.....本書收錄頂級法式餐廳的私房菜單，看主廚們大顯身手、精心烹調，絕對能夠喚起您的用餐食欲。

<<革新法式料理>>

作者簡介

艾倫·杜卡斯ALAIN DUCASSE 站在世界頂尖的法式料理主廚。
亞倫·杜卡斯先生於摩納哥、巴黎、紐約等世界各地，開設20多家餐廳和4家旅館，獲米其林三顆星評價，共授予他9顆星。

廣泛活躍於教育、諮商顧問和出版等多個領域。

傑羅姆·拉奎森尼耶JÉRÔME LACRESSONNIÈRE 1976年出生於北法諾爾縣（Nord）敦克爾克（Dunkerque）。

在香港法國大使館擔任廚師之後，1999年，參與籌畫亞倫·杜卡斯（Alain Ducass）餐飲集團。

先後在摩納哥的「路易十五（Louis XV）餐廳」（3星級）、巴黎的「亞倫·杜卡斯餐廳」（3星級）工作，再轉至紐約的「艾塞克斯酒店（Essex House）」（2005年榮獲3顆星）擔任副主廚。

2004年2月，東京銀座「BEIGE ALAIN DUCASSE 東京」開幕，應聘擔任副主廚，2006年11月時開始擔任總主廚。

他十分注重日本的食材，積極嘗試研發創新，以磨練自己對料理的敏感度與烹調技術。

宮崎慎太郎Shintaro Miyazaki 1975年生於千葉縣。

高中畢業後，進入誠心烹調師學校學習。

之後先在錦系町的西點店「La Bamboche」修業3年，學得古典甜點和基本麵團的製作。

之後，轉而進入原本希望踏入的料理世界，在西麻布的「Le Bourguignon」和麴町的「Au gout du jour」餐廳擔任開店主廚共計5年半的時間。

29歲時前往年巴黎，陸續在Grande Maison的「Laurent」餐廳、Christian Constant先生經營的米其林1顆星人氣名店「Le Violon d'Ingres」、Petite Maison的「Pierre·Palais Royal」餐廳、布利碼頭（Quai Branly）美術館內的餐廳「Les Ombres」擔任副主廚，2006年12月回國。

自隔年4月擔任現職至今。

田中彰伯Akinori Tanaka 1961年生於東京。

15歲時進入料理的世界。

1985年前往法國，曾在巴黎「La Boule D'Or」、「Alanreie（音譯）」等處工作，他在南法慕茲蒂雅村（Moustiers Sainte Marie）的「Les Santons」擔任主廚時，使該餐廳榮獲米其林1顆星的認證。

在這段期間，他獨自開發真空調理法，89年出版《新真空調理》一書。

91年起在代官山的「Roger Verge」擔任總主廚，93年獨立開設「LES CRISTALLINES」。

被譽為「出類拔萃的法國料理」蔚為話題。

為總部在法國的「艾斯可菲國際廚師協會」、「法國料理研究會」的會員。

目前，在澀谷開設「Concombre」、「Cowbell」，新宿開設「Cressonniere」等共4家餐廳，積極培養後輩。

著書包括《在味道中增光》（主廚系列）、《用平底鍋快樂製作法國料理》（世界文化社出版）。

宮本雅彥Masahiko Miyamoto 1961年生於福岡縣。

1988年遠渡法國。

先後在「Ferme Domuhzyn（音譯）」、「Le Relais」、「Michel Gu é rard」、「Georges Blanc」等地學習，之後前往義大利，在位於米蘭的美食集團「3fff Tr é ffe」擔任主廚。

91年回到日本。

在中央區勝鬨的「Club NYX」等餐廳工作，96年在西麻布開設「Clignancourt」。

2004年，店面遷至六本木，以「Tr é ffe Miyamoto」為名重新開幕。

合著作品包括《芬芳的法國料理》（主廚系列）、《試試食物調理機吧》（扶桑社）等。

都志見セイジSeiji Tsushimi 1962年生於廣島縣。

22歲時來到東京，進入自由之丘的「Le Petit Marche」工作。

從音樂轉而投身料理世界的他，上班第一天獲得「法國料理是一生工作」的啟示，由於起步較晚，他為了加速朝目標前進，開始在街頭餐廳和飯店熱烈學習。

27歲時前往法國，從巴黎的「Miravile」開始，陸續在多家名店工作，最後一年，在巴黎7區的「Au

<<革新法式料理>>

Bon Accueil」擔任主廚。

回國後，陸續在「Ne Quittey Pas」、「白金亭」、「Trente Trois」工作，2000年8月自立門戶，在目黑區駒場開設「Miravile」（米其林1顆星），07年9月開設「Miravile Impact」。

是位喜愛壓克力畫和重型機車的藝術型主廚。

<<革新法式料理>>

書籍目錄

「正統法國料理」法則 4BEIGE ALAIN DUCASSE 東京傑羅姆·拉奎森尼耶MENU
 PRESTIGEpot-au-feu 佐秋香凍.....6水煮鴨肝牛肝菌和松茸高湯.....7栗粉義大利餃 佐五味牛肝菌...
 ...8蜜煮甲殼類 牛肝菌片 茴香和無花果 酸甜醬汁.....9覆核桃鵝胸肉 根菜和玉米糊 佐牛肝菌醬...
 ...10柿與栗的變化組合.....11花式點心.....12蜜漬無花果 紅色果實蜂蜜m?roise冰淇淋.....13輕描淡寫
 的一句重話「揮汗拼命吧」杜卡斯如此說 14「完美火候」和「清爽感」 16AU GOUT DU JOUR
 NOUVELLE ERE 宮崎慎太郎米摩雷特戚風蛋糕 佐培根鮮奶油.....18微熱的淺燻鮭魚 芝麻風味山葵
 鮮奶油冷醬汁.....19覆蓋「鹹」奶酥的煎鴨肝搭配「酸」的香櫟醋.....20「不列塔尼」透明龍蝦和蕪
 菁義大利餃 佐配聖護院蕪菁雞高湯.....21可可派皮包拉康嫩鵝內餡細滑鵝肝醬 特色風味無花果...
 ...22「水煮」紅酒醃漬日本產仔牛菲力「嫩牛肉」精華肉汁熬煮成醬汁.....23費時48小時加熱Pierre
 Oteiza先生的「烤」巴斯克純種豬佐蘋果酒醋醬汁.....24包夾松露的酥脆「灰山鶉」佐配內臟精華醬
 汁.....25現代風「洋梨夏洛蒂」洋梨香味「Blanc de Blancs」的清爽泡沫.....26來自瑞士「菲荷林」的
 禮物「包裹蛋糕」.....27了解料理背後的「原理」為了進化的方法理論 28艾斯可菲的新詮釋30LES
 CRISTALLINES田中彰伯尼斯沙拉.....32羅西尼蛋捲.....34荷蘭醬一口酥塔.....36 香煎比目魚.....38
 波爾多淡水螯蝦.....40橙香子鴨.....42咖哩嫩春雞.....44佐配時蔬的牛菲力.....48梅爾芭蜜桃.....50
 蘇珊特法式薄餅.....52日本嶄新的「健康料理」 543fff Treffe Miyamoto宮本雅彥立即實踐「主廚 = 醫
 師」的理念健康料理的要點 56透明番茄凍和青柳貝 漾彩番茄雞尾酒.....58法式韭蔥派 佐配新鮮松露
 富山產香草漬白蝦.....59森林百菇和食用蝸牛卡布其諾.....60聖護院蕪菁的天鵝絨糊濃湯內田淡水螯
 蝦和蜜漬牛蒡.....61海扇雛菊佐雞油菌醬料 牡蠣醬汁.....62低溫調理加臘魚 海苔醬汁佐配烤綠黃
 色蔬菜.....63香烤仔羊里脊肉仔羊高湯和烤焦黑蘿蔔蒔蘿風味.....64真空調理布雷斯雞胸肉 佐荷蘭芹
 泥、大蒜泥香煎新鮮牛肝菌.....65糖漬蜜棗香料風味 佐配優格雪酪.....66添加綠中寶的土司.....67料
 理人才能完成的甜點 68Miravile Impact都志見 加州石榴蜜漬囊荷蜂蜜 白巧克力冰淇淋 乾石榴
 片 + 石榴「皇家基爾」.....70蜜漬鴨肝 麗絲玲冰沙 + 柚子風味可樂凍.....71特製「烤蒙布朗」薔薇
 果冰淇淋焦糖風味 + 核桃奶酒.....72只使用法國製法芙娜巧克力獨創皇家經典巧克力蛋糕 + 可可甘曼
 怡橙酒.....73秋之「法國水果派」青蘋果雪酪 早生橘子的橙酒醬汁 + 蜜煮蘋果茶.....74覆盆子苦巧克
 力可樂餅 + 琴酒凍.....75松露巧克力 + 干邑白蘭地奶.....76毛豆和蕨粉的西式麻糬黃豆粉和和三盆香
 味 + 香草酒.....77香料風味炸紅薯佐加勒比巧克力雪酪 + 鹹綠茶.....78無花果和抹茶杏仁餡佐克蘭瑪
 薩朗風味紅酒醬汁 + 熱蜂蜜酒.....79後甜點 + 茶或葡萄酒.....80具有「料理和甜點是兩大支柱」的觀
 念 80科學烹調法的提倡 81山野善正

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>