

<<潮爆大肚皮>>

图书基本信息

书名：<<潮爆大肚皮>>

13位ISBN编号：9789575659332

10位ISBN编号：9575659333

出版时间：台視文化

作者：林志豪 著

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>

<<潮爆大肚皮>>

前言

推薦序 1 Luca Ciano / 米其林二星主廚 飲食是所有國家和文化的的生活本質，但是，當這件事扯上義大利和義大利人的時候，吃就變成了一種生活方式和一個真正的執著。

我們非常幸運有著全國從北到南的20個美麗區域，當天氣條件的變化造成食材有著不同樣貌，而且大家都遵照傳統所流傳下來的煮食方式來烹調料理時，你會發現在義大利有相當多不同的烹飪風格塞滿在我們大量的歷史和傳統裡。

義大利的食物以簡單著名，我們只是單純的從大自然依照季節所提供給我們的食材中，選擇可取得的和最好的，並盡量去尊重食材，不改變太多食材的外觀和它的風味。

任何料理書我相信它必須要夠簡單而且夠真實，才能夠讓人們在家裡面可以重複廚師的食譜和想法，事實上，很多的料理書對廚師們來說很OK，但對人們在家裡面操作卻過於複雜。

在這本書裡，Jason大肚皮使用了大量的傳統和經典的簡單手法，可以讓大家在廚房裡面能夠放心烹煮。

料理永遠可以碰觸到你的心的，而且會成為你生活的一部份，甚至家裡最小的成員也可以在廚房裡面找到一點樂趣，所以現在這個新的世代，烹飪已經變成一種新的家庭事務。

記得，烹飪不只是創造一盤美味的菜餚而已，它也應該是一個讓你放鬆而且讓你跟你的家人和朋友產生連結的一段時光，一段與你周邊的人們共同享受的時光。

我敢肯定你會發現這本料理書會適合您的日常烹飪和一些特殊的場合，所以！

把它帶回去你的廚房然後享受你的樂趣吧！

Enjoy and happy cooking !

推薦序 2 Romeo / Trattoria mario 主廚 料理現在被稱作是一種烹飪的藝術。

但我覺得，廚房是需要藝術家，但更需要對的人，需要這些喜愛這份工作、願意為它付出承諾，仔細的去選擇使用的原料，並且自得其樂的人。

廚房就是我們的生活，而你會想要參與進去你的生活。

你必須對你的工作嚴格看待而且講究，不能有任何的妥協，並且總是要使用最好的食材來製作料理。

事實上，廚房裡充滿了汗水、憤怒，而且有時候還會停留在你身上幾個小時。

但我喜歡烹飪，尤其是在我可以把手邊做的料理每一次都做的一樣好甚至更棒的時候。

我總是被誤解我在做一個普遍，沒什麼特別而且十分容易看得到的大眾化料理，是因為他們並不像我以大眾料理為職志，並不明白美食原本就源於最基本的日常三餐中，自然無法理解。

對我們來說，為人們製作料理，不是一份工作，而是一種使命！

這些年來，在我的廚房裡，我認識了許多特地來看Trattoria Mario如何工作的人，來自世界各地的未來廚師們，輪流到我們這裡，看看我們的廚房甚至是我在做些什麼。

我總是允許每一個人來，因為我並沒有什麼秘密，真正的秘密是在心裡面的，這些是你沒有辦法傳授或是教導的，而這些也是讓你可以做出一道你喜愛的菜餚的真正原因。

而所有來到我廚房裡的人，「the Big Pancia Jason」是一個讓我相當開心而且印象深刻的人，他在很短時間裡，讓我看到了很多很好的特質同時地出現在一個人的身上，像是能立刻上手幫上忙、可靠和具有敏感度，而這些特質結合在一起的時候，可以讓他做到非常優秀的烹調水準！

來自 Trattoria mario -FIRENZE 羅密歐的致意！

推薦序 3 洪震宇 / 作家與創意人，著有《旅人的食材曆》、《樂活國民曆》 英國大文豪吉卜林

(J.Kipling 1865-1936) 說：「氣味遠比聲光影像更能撥動你的心弦」。

人人都需要食物，不只是填飽肚子，還有歡愉、記憶、甚至生命的感動。

食物跟我們最親密，逞口舌之樂，也帶來心靈之樂。

食物甚至是文化的基礎與象徵，有人說，「只要告訴我，你吃什麼，我就知道你是什麼人？

」you are what you eat，真的是如此。

台灣人很愛吃，美食節目多、料理節目多，也代表台灣飲食趨勢的變化，從對跨國連鎖店速食化興起，一直到全球化的潮流，大家都能便利出國，台灣也成為異國料理的天堂。

現在卻回到食物本質，重視食材在地化，回到當令當時，降低食物里程的永續概念，透過更簡單

<<潮爆大肚皮>>

、創意的料理，傳達食物本質與原味。

這幾年我一直在推動在地食物的節氣概念與在地小旅行，甚至和薰衣草森林的緩慢民宿合作，用在地食材，設計有故事、文化內涵的菜單。

我的朋友大肚皮，也致力於用在地食材，創作義大利料理食譜，以「新鮮、簡單、好吃與熱情」的原則，鼓勵讀者找出屬於自己的味道，因為料理本來就是很主觀、很直覺，很歡愉的過程，就跟談戀愛一樣，沒有刻板規則，只有熱情與愛意。

這本書不只是豪邁又細膩的食譜引導，飽滿活潑的視覺風格，還有一個料理人對本土食材的用心與創意，以及快樂的匠人哲學。

跟著大肚皮的祕密食單，用自己的雙手、味覺，與食材好好談一場戀愛吧！

推薦序 4 陳寬定 / 國立高雄餐旅大學西餐廚藝系副教授 從事餐飲廚藝工作及教學三十多年來，在我的學生當中 志豪是一位有抱負有理想，一直秉持著教育理念的餐飲工作者。

在我的記憶中，他為了參加技能競賽，自己從學校的海外參訪—法國，離隊回來參加比賽！

從他這樣對專業的執著態度，當時就可以看出他未來的成就，也正因如此的執著與傻勁，從國立高雄餐旅專科學校(現在的國立餐旅大學)畢業後，不怕艱辛的嘗試開了Va Bene義大利麵舖、大肚皮義式餐坊、豬跳舞小餐館等特色餐廳，都有良好的業績及口碑，甚至自己為了餐飲專業技術，也曾多次赴義大利短期進修，更可看見他對餐飲的熱忱。

在《潮爆大肚皮料理專書》中，可以看見他的想法及創意，他是位不拘小節的人，也是不按牌理出牌的人。

在本書中最棒的是-他將台灣在地的食材和飲食習慣~融入了西式及義式料理，讓料理變成一種更輕鬆而且更容易貼近人心的一種藝術，我很贊同他的瀟灑及創意！

我知道他仍一直不斷地再學習和進步，並且希望自己能夠對料理和餐飲界再多做一些什麼事情，我很支持這樣的想法，也鼓勵他再繼續加油。

餐飲料理是無國度的，我們永遠都要保持謙虛、執著及傻勁，持續地去學習和成長，也希望可以鼓勵志豪，希望他能夠持續保持學習的心態，持續的進步，把他的成就及創意分享給大家~祝福他

<<潮爆大肚皮>>

内容概要

料理，對大肚皮主廚來說，並不僅只是食物而已，同時也蘊含著人與人之間情感的交流，一道料理的好吃與否，其實和人還有當時的心情有著相當大的關聯。

他覺得料理應該扮演著一種類似療癒充電的角色，大家因為開心的享用食物，而拉近彼此之間的距離，分享內心的情感連結，然後在各自充滿了正面的力量之後，可以繼續地往前走，這就是他的料理最美妙的地方！

當初自己出來開餐廳，其實也是因為一樣的理由，早期他待的義大利餐廳非常的高級，但卻不是朋友們可以輕鬆享受美食的地方。

所以他一直希望可以擁有一個讓朋友也能夠開心享用料理的地方，這樣的夢想促使他打造了幾間既輕鬆、幽默，又充滿笑聲的餐廳，他用多年累積的廚藝和經驗來經營，希望讓大家在這裡享受美食的時刻，可以積蓄了滿滿的能量，再度出發！

本書就是延續這樣的想法和對料理的熱情，以大肚皮的獨特幽默，融合插畫和主廚手繪圖稿，分享他別出心裁的料理點子和故事，讓大家了解做菜可以是既輕鬆有趣又充滿成就感的。

在本書他將示範一些豐富、簡單，輕鬆上手的派對料理，同時傳授大家他做菜的觀念和小訣竅，鼓勵我們用市場就買得到的食材，動手作料理。

讓大肚皮式「人人有菜煮」的理念，能夠透過本書傳遞給大家！

<<潮爆大肚皮>>

作者简介

林志豪 **高雄餐旅管理專科學校西餐廚藝科畢業，現為Va Bene 義大利麵舖、Big Pancia大肚皮義式餐坊、豬跳舞Dancing Pig餐廳負責人。

歷經幾次的餐廳創辦，致力於提供美味、輕鬆、不拘小節的用餐體驗給這個城市，相信料理是一個每個人都能輕易接觸的東西，也希望能用他最擅長的料理持續為大家帶來快樂。

曾獲獎項：2011年臺北米食料理廚藝賽異國組金牌、2011年FHC上海國際烹飪大賽一金牌與二銅牌。

著有《輕鬆露義手：非吃不可的義大利料理》《魔幻義大利麵》《義大利麵舖》《義式健康蔬食》。

<<潮爆大肚皮>>

書籍目錄

推薦序自序第一章 大肚皮主廚01料理永遠是會把人跟人連在一起的02城市裡的飲食03西式料理也可以融合本土食材04允許不同05追求本質，而不是形式06新鮮的食材、簡單的烹調07勇敢嘗試08找出屬於自己的味道09餐廳10設計新菜色11給彼此多一點尊重12用我們會的事情，為社會付出一點溫暖醃漬白酒濃縮香料第二章 食髓知味的頑樂料理60道01很簡單，丟一丟就可以吃 13道 前菜_迷迭香酒醋烤馬鈴薯 沙拉_醋漬洋菇蕃茄沙拉 沙拉_溫馬鈴薯沙拉 前菜_彩椒巴沙米可BALSAMICO 前菜_蔬菜棒佐鯷魚醬 沙拉_碳烤桃子沙拉 沙拉_托斯坎尼麵包沙拉 前菜_義式烘蛋 沙拉_油醋溫蔬菜沙拉 前菜_焗烤茭白筍 沙拉_微炙干貝沙拉佐芥末籽油醋 前菜_Camembert卡門貝爾起司烤蛋附麵包 沙拉_香檸鮮蝦沙拉02只是多一點手工步驟 6道 前菜_炸義式春捲佐莎莎醬汁 主餐_義式填爛墨魚 前菜_義式乳酪焗茄餅 前菜_義式炸飯球 沙拉_培根香蕉捲 主餐_填餡豬腳03肉慾橫流 16道 主餐_烤羊肉附鳳梨蜜醬 主餐_香煎櫻桃鴨胸佐洛神花醬汁 主餐_鮪魚醬小里肌(冷) 主餐_香煎旗魚佐大肚皮風油醋汁 主餐_辛香料煎鮮魚 主餐_惡魔風烤雞腿 主餐_嫩煎羊肩佐綠胡椒肉汁 主餐_義式燴羊肉 主餐_烤香料龍蝦 主餐_橙香烤全鴨 主餐_碳烤香料豬排 主餐_海鹽香烤鮮魚 主餐_蒸鮭魚佐檸檬奶油醬 主餐_蜂蜜烤羊腿 主餐_香煎豬五花配酸漬蔬菜 主餐_紙包烤鮮魚04有時間就可以來做這些 12道 沙拉_自製火腿沙拉 燉飯 主餐_肉汁豬舌燉飯 主餐_米蘭豬腳風味寬扁麵 主餐_低溫油悶牛肩肉 主餐_紅酒油燜鴨胸 主餐_羅勒海鮮燉飯 主餐_紅椒鮮蚶燉飯 主餐_奶油肉汁錦菇燉飯附燴豬腱 前菜_醬燒章魚 主餐_蕃茄牛肚燉飯 前菜_燉鄉村口味蔬菜 主餐_燉蕃茄海鮮鍋05大肚皮經典款 7道 主餐_番茄鮮蝦螺旋麵佐馬斯卡邦起司 沙拉_烤牛肉沙拉佐義式油醋(冷) 主餐_香料小豬義大利麵 主餐_老酒醋錦菇燻鴨麵 沙拉_小卷沙拉 前菜_酥炸綜合鮮蔬佐蒜味美乃滋 主餐_辣香腸白酒淡菜鍋06甜點濃湯 6道 地瓜濃湯 花豆湯 草莓蔬菜冷湯 西西里義式Cannoli 義式香草米布丁 沙巴雍Sabayon後記

<<潮爆大肚皮>>

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>