

<<Terrine Art法式凍>>

图书基本信息

书名：<<Terrine Art法式凍>>

13位ISBN编号：9789865957148

10位ISBN编号：9865957140

出版时间：瑞升文化

作者：原口廣 著

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>

<<Terrine Art法式凍>>

內容概要

美麗、豪華、多彩。

成人的法式凍料理就像在小小的畫布上繪畫一樣，我想，這就是藝術。

Terrine法式凍是指，把經過挑選搭配後的食材，交互堆疊在陶罐當中，再經過低溫烘烤及一段時間的放置、熟成，將食材的美味完美濃縮的法國傳統料理。

但今天，本書將這道法式傳統料理，以具現代感的全新樣貌呈現給大家。

書中介紹原口廣主廚獨創的時尚法式凍，有最具代表性的法式肉凍、蔬菜法式凍、如甜點般的水果法式凍、創新的酪梨葡萄柚鮭魚法式凍等…。

不僅呈現出的切片斷面美如藝術品，放進嘴裡也是令人驚異的美味。

本書將法國料理主廚的專業技術集成成冊，用最淺顯易懂的方式告訴各位讀者。

本書特色介紹 3 5 種主廚獨創的法式凍料理。

令人意想不到的食材搭配，其組合的美麗圖案與美味盡表現在僅 1 0 c m 的小小世界裡。

每種法式凍皆附有使用食材、份量，以及詳細的製作說明和圖解。

法式凍的食材裝模 & 壓製、調理技術、完美切片技巧、高湯的製作方法等，都毫不私藏的告訴你！

<<Terrine Art法式凍>>

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>