

<<极味之选>>

图书基本信息

书名：<<极味之选>>

13位ISBN编号：9789866086724

10位ISBN编号：9866086720

出版时间：2012-1

出版人：麥浩斯資訊股份有限公司

作者：黃宏輝 著

页数：176

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>

## <<极味之选>>

### 内容概要

持續追尋料理的精神，是一場自我學習與進階20家極味料理店，同品黃宏輝的獨門究極美食繼2007年《極上之味》引發廣大究極美食愛好者廣大迴響後，「璞石麗緻溫泉會館」建築師黃宏輝睽違三年，再度公開個人挑剔品味的私房美食。

走訪大店小舖、遍嘗各國風味，黃宏輝以其獨門的品食美學與極其挑剔的味蕾，考驗主廚的料理手法、細膩刀工、創意搭配，最終精選出20家感動指數超高的究極料理店。

文中充滿如美食偵探般的探奇趣味，上門點菜、大廚上菜猶如高手過招，更有尋常美食家模仿不來的「不點菜哲學」，讓主廚願意為你端上最極致的餐

## <<极味之选>>

### 作者简介

黃宏輝 「璞石麗緻溫泉會館」建築師黃宏輝，是一位熱愛「旅行」與「美食」而聞名的建築師，曾有5年內旅行50多次的紀錄，始終認為談論「美食」，有比大堆頭的情報誌、以偏蓋全的豪門探奇，更成熟而精緻的理解方式。

受到彼得梅爾《About Taste》一書的啟發，對「雪茄、紅酒、魚子醬」的想法，從道德淪喪的貴族奢侈品，變成中產氣質教養的根基，自始認真研究浸淫品味生活。

2007年《極上之味》一出版即獲得「講義雜誌年度最佳美食作家」；2008年底出版《極上之宿》蟬連兩個月誠品暢銷榜第一名；2009年底新作《極上之湯》LV旗艦店特別為其舉辦新書發表會，一推出即成為啟發日本頂級溫泉旅館追尋者的聖經。

<<极味之选>>

书籍目录

【地產食材】 RESTAURANT 黑白松露 RESTAURANT 河豚 RESTAURANT 天天富羅 RESTAURANT 都  
鮨 RESTAURANT 黃金魚子醬 RESTAURANT La Maison 【料理美味】 RESTAURANT J-ping  
Cafe RESTAURANT (吉吉)園 RESTAURANT 東壽司 RESTAURANT 吉品 RESTAURANT Danny &  
Company 【創意精髓】 RESTAURANT 食養山房 RESTAURANT 法烹沙龍廚藝坊 RESTAURANT la  
FESTARE RESTAURANT 植竹流 RESTAURANT 野壽司 RESTAURANT 三太養生鐵板燒 RESTAURANT L  
' ATELIER de Joel Robuchon RESTAURANT Micasa Dolci RESTAURANT 采采

## <<极味之选>>

### 编辑推荐

： 作者為「璞石麗緻溫泉會館」建築師黃宏輝，以建築講求的品質及精準度，來思索料理的美味本質。

排除一般美食情報書的片面資料，提出「終極美味的關鍵」，為每家餐廳的極致美味定下高標準的挑剔註解，讓讀者品讀本書、品嚐美味，還更進一步地，培養出高妙的品味。

進入極味料理店之前如果要做功課，本書就是最佳導「食」書，幫助你去除點菜恐懼症，可以照黃宏輝的吃法，不然，就照他的「不點菜」哲學，一樣品味達陣。

作者簡介 黃宏輝 「璞石麗緻溫泉會館」建築師黃宏輝，是一位熱愛「旅行」與「美食」而聞名的建築師，曾有5年內旅行50多次的紀錄，始終認為談論「美食」，有比大堆頭的情報誌、以偏蓋全的豪門探奇，更成熟而精緻的理解方式。

受到彼得梅爾《About Taste》一書的啟發，對「雪茄、紅酒、魚子醬」的想法，從道德淪喪的貴族奢侈品，變成中產氣質教養的根基，自始認真研究浸淫品味生活。

2007年《極上之味》一出版即獲得「講義雜誌年度最佳美食作家」；2008年底出版《極上之宿》蟬連兩個月誠品暢銷榜第一名；2009年底新作《極上之湯》LV旗艦店特別為其舉辦新書發表會，一推出即成為啟發日本頂級溫泉旅館追尋者的聖經。

<<极味之选>>

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>