

<<男人的廚房>>

图书基本信息

书名：<<男人的廚房>>

13位ISBN编号：9789866152016

10位ISBN编号：9866152014

出版时间：2010-11-01

出版时间：大都會文化

作者：金嘉鴻，柯乃文 著

页数：102

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>

<<男人的廚房>>

內容概要

也許你會問，對我而言料理是什麼？

我想不只是將菜做好而已，在葛《男人的廚房：義大利篇》的同時，慢慢回想過去學習料理的過程，從傳統西餐、中園料理，美墨餐點最後來到義大利料理，其實料理就像一幅拼圖，費盡心思找尋並將它放在適當的位置，同時問，另一塊拼圖卻已悄然入手，就是“男人”該做什麼？

男人的生活，我想不該只是工作、與車友玩玩汽車或重機，或三五好友參加爵士與雪茄的聚會，當然選項不只如此！

在眾多的選項中似乎獨缺了，為家人或伴侶做頓美味晚餐的選項。

“男人廚房”是什麼？

男人廚房希望傳達的是一種概念，一種生活的樂趣。

《男人的廚房-義大利篇》收錄了我從事義大利料理10餘年精心挑選的數十道義大利美食，容易且方便，我的建議！

先從麵食開始，男人們動手吧！

如果你已是從事餐飲工作的朋友，記住做法，忘掉分量的配方！

你會做得更好，不管是出於何種理由購買《男人的廚房：義大利篇》，除了一般主流義大利美食，也試試《男人的廚房：義大利篇》中的經典家鄉料理。

<<男人的廚房>>

作者簡介

金嘉鴻，一個不像廚師的廚師，反倒是個已邁入中年的不良老暴走。
對他來說，烹飪是人生，飆車是王道，這兩者都是生活中不可或缺的精神食糧！

！

工作經歷： 1990 喜客來股份有限公司 (芳鄰餐廳) 廚師 1994 大市股份有限公司
(Dan Ryan's芝加哥餐廳) 廚師 1995 晶華酒店 (Caef studio義大利廳) 一級廚師 1997 悅格
食品 (淡水轉彎角義大利麵) 負責人 營業時間10年 2005 財團法人中華文化社會福利事業
基金會 擔任 西餐客座師 2007 嵐荷坊 (Aroma美義餐廳) 店長 任職中 2009 (大家發實
業股份有限公司) 擔任 西餐兼任講師 任職中

<<男人的廚房>>

書籍目錄

CH1 義式料理特色認識義式料理義大利常用食材介紹常用廚具介紹基本款起士上市場去CH2 湯基礎高湯風乾火腿蔬菜湯托斯卡尼海鮮湯香料牛肉清湯奶油肉球菠菜湯傳統義大利麵湯奶油洋蔥湯CH3 開胃菜與沙拉朱利安諾油醋鮭魚起士沙拉香草風味奶油馬鈴薯煎莫札瑞拉鯷魚麵包塔魯塔魯風味鮭魚麵包羅馬風起士烤茄子炸海陸佐陳醋蜂蜜南義風味橄欖油漬小章魚香料醋醃魚排CH4 義大利麵Pasta種類男人必知的煮麵時間手工Pasta製作煮麵技巧基礎醬汁製作春季阿爾卑斯生氣的人義大利麵老奶奶烘蛋麵鄉村燉蔬菜義大利藍紋超士雞肉麵蕃茄燉肉特寬麵卡佩里尼鮮蝦義大利麵蕃茄起士洋芋麵啤酒蒸蛤蜊義大利麵倫巴底奶油堅果肉醬麵烤大蒜蕃茄義大利麵迷迭香牛肉義大利麵熱那亞青醬風味培根義大利麵義大利南瓜手工麵餃起士花椰菜雞肉蜆烤麵鮭魚海洋風味媽烤麵雙味起士鮮蝦媽烤麵CH5 披薩基礎麵團製作基礎披薩醬汁Pizza sauce煙燻超士雞肉Pizza辣鯷魚海鮮Pizza肉球Pizza熱那亞海鮮Pizza口袋PizzaCH6 主菜和排餐培根雞肉蔬菜捲惡魔辣味烤半雞佐燉蔬菜馬斯卡彭起士雞肉捲香草小龍蝦拉齊奧風味香料牛排西西里風味烤鮮魚鹽煎牛菲力香草風味奶油馬鈴薯熱那亞風味油漬旗魚米蘭燉牛肉佐奶油飯CH7 燉飯奶油燉飯培根燉蕃茄蔬菜佐奶油飯酸豆奶油培根炒飯墨魚燉飯牛肝菌奶油燉飯法式芥末子蔬菜燉香腸佐奶油飯炸義大利燉飯飲酒常識搭配餐酒推薦贊助廠商

<<男人的廚房>>

编辑推荐

孩童時，總是得看完“傅培梅”時間後，緊接著才是“鐵金剛”與“小飛俠”；每年總是期待著在端午節幫母親洗粽葉，看著母親包著南部粽，解釋著南部粽與北部粽的不同，站在水氣四溢的廚房等待美味的粽子；然後當過年前，看著母親忙進忙出，拿著糯米請託鄰居將糯米磨成米漿，而年幼的我到提著空水桶在一旁等待，看著磨好且提不動的糯米漿，雖然一點忙也幫不上，總以為跟在母親身旁就能比兄，姐早一步拿到第一手好料而且樂此不疲……現在回想起來，才發現原來我愛的不是美食，而是母親對食物的尊敬與氣氛，尤其是在那個物資缺乏的年代。

<<男人的厨房>>

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>