

<<禽肉料理大全>>

图书基本信息

书名：<<禽肉料理大全>>

13位ISBN编号：9789866185212

10位ISBN编号：9866185214

出版时间：瑞昇文化事业股份有限公司

作者：旭屋出版社 著  
    萧名珍 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>



<<禽肉料理大全>>

作者简介

旭屋出版社 【作者簡介】 酒井一之Kazuyuki Sakai 酒井一之生於1942年，酒井一之於法政大學就學期間便任職於日本的「Palace Hotel」，1966年遠赴歐洲，在法國「莫理斯酒店(Hotel Meurice)」等處習藝以磨練本事，酒井一之並擔任了「巴黎美麗殿酒店(Meridien Hotel Paris)」的副料理長。

酒井一之於1980年返回日本後，便在澀谷「Vincennes」餐廳擔任料理長，且長達二十年之久，1999年時創立了赤坂「Bistro Par Hasard」餐廳(現已結束營業)，2004年在池袋購物公園創立了法式料理專賣店「Vincennes」，2006年則在「Bistro Par Hasard」的同一樓層開設了「c o-beau工房」，2006年11月至2008年10月則擔任「學士會館」總料理長及副總經理。

此外，酒井一之並擔任了「Club des Trentes」事務局長、法國料理研究會全國聯絡協議會事務局長，對料理界具有偉大的貢獻。

並著有『地方之皿』(主廚系列叢書)、小說『端看廚師』(東方文庫)等多采多姿的各樣著作。

蕭名珍 旭屋出版社

## &lt;&lt;禽肉料理大全&gt;&gt;

## 書籍目錄

向「Vincennes」酒井一之主廚研習家禽的基本知識與各種特性 4雞 6燒烤嫩雞 8砂鍋母雞 12甘  
 藍菜嫩雞包心肉卷 14馬倫哥風炒嫩雞 15甜椒風味燴嫩雞 16紅酒燉雞 17香草炭烤嫩雞 18  
 普亞斯克伊風嫩雞胸肉 19鴨20烤鴨佐羊肚菌醬汁 21煎鴨胸肉與四種豆類 22嫩鴨佐酸菜  
 23 鴿子 24水果乾風味燒烤乳鴿... 25珠雞 26香草義大利方餃與什錦燉菜 27 鶉鶉 28卡  
 馬格風鶉鶉肉29兔子30芥末風味燉兔肉 31ichiRyu 金子隆一以鹽及砂糖來決定料理風味的和風  
 法國料理 33珠雞胸肉小龍蝦凍肉卷珠雞腿肉豬腳花色肉凍烤乳鴿 佐葡萄柚風味醬汁 37炭烤兔  
 肉搭配酥炸裹餡薄派佐南瓜風味醬汁與莞荳風味醬汁 38 ichiRyu風「丹波黑豆燉春雞」  
 39&#x30B7;&#x30A8;&#x30FB;&#x30C8;&#x30E2;(CHEZ TOMO) 市川知志達人不論使用何種器具，  
 皆能表現卓越 40油封布列斯雞烤布列斯鴿 佐金鎗魚醬汁 44輕炒微燻兔  
 背&#x30D5;&#x30A9;&#x30FC;&#x30B0;&#x30EC;&#x30A4;&#x30F3;(FOUGRAINS) 石原雅弘以「不偏  
 不倚的準軸」來提高料理品質的現代元素 46雙重口味布列斯嫩雞 47Jean  
 Delaveyne 風法國釀餡鶉鶉 60砂鍋燒烤走地雄鴨搭配三重口感的桃子 73拉康(Racan)珠雞栗子  
 濃湯74佐白醬及紅醬 79雞高湯的細部特寫80 用以了解各種家禽的個性與特徵、並能加以靈活  
 運用的家禽品質鑑定 81 日本家禽經銷公司一覽表86 REPORT FROM FRANCE益趨蓬勃的法  
 國傳統養雞業 87 家禽迷你百科全書 92 家禽營養學94

<<禽肉料理大全>>

编辑推荐

除了食譜介紹之外，還有非常豐富的家禽知識：[家禽品質鑑定](#) [益趨蓬勃的法國傳統養雞業](#) [家禽迷你百科全書](#) [家禽營養學](#) [作者簡介](#) [酒井一之 Kazuyuki Sakai](#) [酒井一之](#)

酒井一之生於1942年，酒井一之於法政大學就學期間便任職於日本的「Palace Hotel」，1966年遠赴歐洲，在法國「莫理斯酒店(Hotel Meurice)」等處習藝以磨練本事，酒井一之並擔任了「巴黎美麗飯店(Meridien Hotel Paris)」的副料理長。

酒井一之於1980年返回日本後，便在澀谷「Vincennes」餐廳擔任料理長，且長達二十年之久，1999年時創立了赤(土反)「Bistro Par Hasard」餐廳(現已結束營業)，2004年在池袋購物公園創立了法式料理專賣店「Vincennes」，2006年則在「Bistro Par Hasard」的同一樓層開設了「c o-beau工房」，2006年11月至2008年10月則擔任「學士會館」總料理長及副總經理。

此外，酒井一之並擔任了「Club des Trentes」事務局長、法國料理研究會全國聯絡協議會事務局長，對料理界具有偉大的貢獻。

並著有『地方之皿』(主廚系列叢書)、小說『端看廚師』(東方文庫)等多采多姿的各樣著作。

<<禽肉料理大全>>

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>