第一图书网, tushu007.com

<<极上之味>>

图书基本信息

书名：<<极上之味>>

13位ISBN编号：9789866960277

10位ISBN编号：9866960277

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

「璞石麗緻溫泉會館」建築師黃宏輝的私房美食書。

走訪大店小舖、遍嚐各國風味，黃宏輝以極其挑剔的味蕾，考驗主廚的料理手法、細膩刀工、創意搭配，精選出20家究極料理店。
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。

更因為作者追尋美食的高昂興致，譜出一段段與知名大廚結識的精采故事，並依季節，探尋珍貴的絕品食材，例如松露、魚子醬等等。
展現非一般美食家的細緻味覺，提供非食譜式的美食私房誌。

生活美學是不分領域的極上追求！

從一根蘆筍到一道料理的美味建築過程。

廚師細心地擺上：
一根蘆筍、二根蘆筍、三根蘆筍；
四、放上外焦內嫩的北海道鮮干貝；
五、鋪上冰透生脆的生菜；
六、疊上口感濃郁的北海道馬糞海膽；
七、淋上與海膽同煮的牛奶奶泡；
八、澆上紫蘇與葡萄子油的提味醬汁；
九、點綴上鮮紅的鮭魚卵…..,
歷經九道工序，「北海道鮮干貝佐紫蘇油海膽泡沫」這道料理才算完成。

料理，就像建築一樣。

每一道工序都經過縝密計算食材大小色彩溫度；細究斟酌火侯力道；模擬食材搭配效果；推敲飲食空間情境。
極緻的料理就是這樣的，不一定非得山珍海味不可，但是一張開嘴，吃下的…，是滿滿的、極上的感動。

美食家是不是一種難搞的動物？

追尋料理的精神的是自我學習與進階，和美食家無關。
探訪20家極味料理店，勾勒美食品味私房新路徑；精挑140道美食，點破終極美味的關鍵；交手20位大廚的堅持，突破美食感動指數經驗值。

無心插柳，自成一家，建築家跨界談美食！

黃宏輝的品食態度：
『我從不將自己定位為美食家，很多美食家不過是透過挑剔炫耀自己罷了，而自己不太點菜，一切都交給老板或廚師安排，早已成慣例，再簡單不過，總是吃的開心盡興。
』
【精采目錄】
. 地產食材

第一图书网, tushu007.com

- 料理美味
- 品食氛圍
- 創意精髓

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