

<<愛在廚房輕料理X50食尚生活私提案>>

图书基本信息

书名：<<愛在廚房輕料理X50食尚生活私提案>>

13位ISBN编号：9789868691896

10位ISBN编号：9868691893

出版时间：開企

作者：IS LIFE食尚工作室 著

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>

<<愛在廚房輕料理X50食尚生活私提案>>

內容概要

家的味道，在廚房裡。
原汁原味的幸福，「輕」烹調。
到Chef的廚房學做菜，365日日好美味。
「輕」食尚料理主義，邀你到Chef的廚房學做菜，讓六星級飯店的前菜、主菜、湯品、甜點搬到你家餐桌，不費時不費力，讓你有好主意更有好廚藝。
Chef的廚房，Chef的拿手好菜。
愈來愈多的朋友說：「下廚做菜是紓壓的好方法。」
在鎮日辛勞之後，藉由採買食材的過程讓自己轉移壓力，讓緊湊的生活步調慢慢慢下來，然後回家窩在廚房裡享受愜意的料理時光。
下廚不再是女人的專利，愈來愈多的男人走進廚房，端出一道道色香味俱全的佳餚，男人不再只是扮演著被動的角色，而是主動的參與。
廚房的空氣中瀰漫著各種食物的氣味，如同五味紛陳的人生，用嗅覺與味覺記憶著偶然的美好。
廚房儼然已擺脫「油膩髒陋」的悲情，煥然一新。
不只餵飽了全家人，也重新喚醒對於生活的期待。
在吉本芭娜娜的《廚房》裡，充滿著探索意味的烹飪，在料理的過程中療癒了靈魂的傷疤。
在《Julie&Julia》的廚房中，嘗試著在別人的生活中找到關聯，開始一段美味的關係。
在全美最享盛名的美食評論家露絲·雷舒爾筆下《TenderattheBone》的那個廚房中，與躁鬱症的母親所料理的發霉食物對抗，而展開全然不同的人生。
而在我父親的廚房中，我發現了愛與被愛的真諦.....不管現在你正一個人享受著孤單或是迷失在周而復始的無感生活中，總會有一道料理為你按下開關，再次啟動幸福的時光。
家的味道，在廚房裡。
所以我們走進Chef的廚房，尋找生活的靈感，貼身的學會名廚們的拿手好菜，並跟著他們從另一個角度，在廚房裡學會另一種美好生活的方式。

作者簡介

Chef介紹 Chef曾良泉，台灣國際廚藝協會常務理事；第六屆中國世界烹調大賽特金獎；美國紐約全球華人廚藝競賽佳作；第二屆廚王爭霸賽職業團體組銀牌。

Chef王祥富，晶華酒店三燻本家101行政主廚；福容大飯店主廚；SoMiso風尚料亭負責人；台灣國際年輕廚師協會常務理事。

Chef黃寶元，醒吾科技大學餐旅系副教授；台灣年輕廚藝協會會長；巴黎藍帶烹調廚藝專業技術學院；獲頒ChainedeRotisseurs法國國際美食協會行政主廚榮譽勳章。

ChefAmelie，AMILATECHOCOLATE負責人

書籍目錄

推薦序 芬蘭的食尚美學前言 家的味道，在廚房裡Chef 曾良泉 有機輕食廚房有機食養，輕·慢·食迷迭香牛腩清湯和風味噌烤鱈魚開陽火腿燉菜飯南洋檸檬蒸鮮魚椰漿咖哩蛤蜊麵彩椒南瓜細麵鹽烤松板佐胡麻叢林牛肉沙律明太子焗馬鈴薯溫泉蛋佐七味柴魚汁田園果香虎皮捲玉子豆腐佐針菇蘇葉絲培根帶子捲尖椒松花蛋 干貝鳳梨沙沙Chef 黃寶元 Tony的義式風情廚房義大利人的幸福餐桌馬賽海鮮湯南義普利亞風烤紐西蘭羊肩排威靈頓烤菲力牛排托斯卡尼式燉/烤豬肉義式香草炒野蕈時蔬蕃茄蝴蝶麵西班牙海鮮飯海鮮番茄義大利麵比薩袋餅瑪格麗特比薩鮮蔬蒸魚捲 香草蒜味炒海蝦鮮菇焗烤茄子洋蔥起司烘蛋Chef 王祥富 無國界創意廚房美食創意無國界，「輕」才有好味山藥慕斯佐海鮮白湯香烤鴨胸排佐水果醬 普羅旺斯風牛肉味噌燒白酒蒸鮮魚 香煎雞腿排佐奶油味噌醬豬里肌排佐生薑風味醬夏威夷·板明蝦米茄海鮮焗烤 香烤鮭魚米漢堡 寒天野菜沙拉山藥泥佐奶油明太子醬野菇燴香蒜蘿勒白酒炒蘆筍蛤蜊雞肉水果沙律豆漿烤野菜布蕾Chef Amelie 浪漫滿屋的甜點廚房上癮的浪漫，走，到法國學甜點吧！
浪漫濃情巧克力鍋法式焦糖焗蘋果法式公主蜜糖吐司艾蜜莉的異想世界松露巧克力

媒体关注与评论

「每次我的學生都問我，怎麼才能把菜做好？

其實只要掌握幾個訣竅，飯店名菜也能成為你下廚的拿手好菜。

」——台灣廚藝協會常務理事 曾良泉「料理是一件令人愉悅的事，讓我們把人生變得美味極了！

」——醒吾技術學院餐旅系副教授 黃寶元「輕，才有好味。

讓每一道食材成為身體最好的保養，這才是料理真正的目的。

」——前晶華酒店三燻本家行政主廚 王祥富「親手將情感的溫度，真誠地融入其中，造就『手感』級美味，甜點的浪漫在入口的那一瞬間化開。

」——AMILATE CHO

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>