

《巔峰的廚藝》

图书基本信息

书名：《巔峰的廚藝》

13位ISBN编号：9789869067611

出版时间：2014-7-1

作者：郭文秀

页数：280

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《巔峰的廚藝》

內容概要

本書共分兩大部分。

前言及後記，描述了本文作者郭文秀發跡的重要歷程及現況，內容深刻而細微，讓讀者似乎也跟著他的記憶回到了年輕打拚的青春歲月，同他一起感受著辛苦但卻豐實的學習時光，而透過他的介紹，我們也見識到國際名廚們絕佳的風範，並隨著他個人的發展與廚藝的日新月異，彷彿也為他如今的風光感到欣慰與驕傲。

第二部分為本書主文：近百道的獨門料理祕方。透過本書圖文，廚藝大師郭文秀將自己一身絕活，毫不藏私的公開，讓人們可輕鬆在家學習正確的烹飪之道，他相信透過追求精緻美好的餐點食物，能夠提升這個世界到更美好的境界。

名人推薦

法國米其林大廚Michel Roux Junior

國際知名日本大廚 和久田哲Tetsuya Wakuda

國際知名分子廚藝巨匠Ferran Adria

澳洲知名大廚、作家、電視節目主持人Neil Perry

法國知名糕點大師Pierre Herme

富士康科技集團總裁 盧青松

美味推薦

《巔峰的廚藝》

作者簡介

郭文秀

郭文秀是新加坡公認最權威的法國料理大師，擔任新加坡前總理李光耀先生壽宴及國宴之主廚，至今超過二十年時間。這本書是他的第一本中文料理書，翻譯自英文版《Passion & Inspiration Justin Quek》一書。本書不但公布了他許多獨家料理的祕訣，更記錄了他如何從一個年輕的商船廚師，到成為帶領新加坡躋身為國際美食版圖主力的主要歷程。

和許多歐洲知名主廚一樣，郭文秀曾在法國許多高級餐廳裡實際歷練過。包括法國大廚Roland Mazeré在佩里哥開設的Le Ceneaire餐廳、土爾的Jean Bardet餐廳、蔚藍海岸的L' Oasis餐廳，以及巴黎的Hotel de Crillon餐廳.....等。跨過英倫海峽，他也曾在Michel Roux Junior所經營的Le Gavroche和Waterside Inn工作。但郭文秀和他的法國導師不一樣的地方在於，他生長在新加坡，亞洲料理中的辣、酸、鹹、甜等特殊味覺，在他幼年時便深深植入了他的記憶。因此，他帶進廚房的不僅僅是在法國所受過的訓練，還有他對亞洲傳統廚藝根深蒂固的熱情和領悟。

有趣的是，郭文秀在「法國駐新加坡大使館」工作時，由於所做的料理口味太過道地，法國大使甚至親自跑到廚房確認主廚真的是新加坡人。雖然郭文秀做的是法國料理，但他的做菜風格卻是獨一無二的。由於其生長背景，他能夠將最優秀的法國料理技巧和亞洲口味及鑑賞力，巧妙的融合在一起。《巔峰的廚藝》一書，將帶領讀者一窺這位新加坡天才主廚，如何將法式餐點轉變成為新加坡式的絕妙美食，且更進一步，賦予它台式的內涵。

郭文秀目前擔任新加坡濱海灣金沙酒店（Marina Bay Sands）頂樓景觀餐廳Sky on 57的主廚。我們將可透過他這一路發展的歷程與一道道教人齒頰留香的精采菜色，深入認識他之所以能夠成為世界頂尖大廚的原因。

獲獎紀錄

2001 獲頒世界名廚群英會「年度最佳主廚」獎項

2003、2004 獲聖沛黎洛年度最佳主廚殊榮

2004 獲頒第八屆新世界美酒美食會「終生成就獎」

2009 獲世界名廚群英會名列「最佳主廚名人堂」殊榮

本書撰文 / Tan Sy-Lyn

新加坡美食作家Tan Su-Lyn，曾擔任東南亞主要美食雜誌Wine & Dine總編輯，撰寫過《孤獨星球之世界美食導覽：馬來西亞和新加坡篇》以及《新加坡婚禮計畫人》（The Wedding Planner Singapore）兩書。此外，她也協助名廚梁子庚完成他的第一部著作New Shanghai Cuisine，同時她也是Inside the Southeast Asian Kitchen: Foodlore and Flavors一書的編輯，該書以東南亞國家協會十個會員國的料理為主題。Su-Lyn也曾為許多國際重要著作貢獻心力，例如Travel + Leisure、The Wall Street Journal Asia、Gastronomica、Town & Country TRAVEL以及Four Seasons Magazine等出版品。

本書攝影 / 王永泰

台灣攝影家王永泰，熱衷於透過照片呈現出食物的鮮嫩和天然美味。自1992年起，王永泰及投身於攝影，之後開展了很寬廣的攝影面向，其中最擅長的就是美食、人物和藝術攝影。即使所拍攝的主題不是人物，王永泰也能在照片中展現其獨特性與個性。正是因為他具備了將這一道道精緻料理轉印在紙張上的天分與才華，更為本書增添美好的面向。

書籍目錄

關於作者

自序

推薦序一 法國米其林大廚Michel Roux Junior

推薦序二 國際知名日本大廚和久田哲 (Tetsuya Wakuda)

成為主廚之路

當上大使館的主廚

松露二三事

與朋友合夥的第一家餐廳

我在台北的小窩

我最愛的小吃攤

熬湯達人

一輩子的好朋友

一位時常帶給我啟發的名廚好友

為李光耀先生下廚

最完美的女主人

基本篇

基本工

廚房必備聖品

綜合香料

洗鍋

收乾

高湯

雞高湯

魚高湯

龍蝦高湯

蔬菜高湯

肉汁

雞汁

小牛肉汁

羊肉汁

佐醬

白醬

黑松露奶油醬

馬賽魚醬

馬德拉酒醬

葡萄乾醬

紅酒醬

油醋醬

巴薩米可油醋醬

鯷魚油醋醬

檸檬油醋醬

松露油醋醬

覆盆子油醋醬

特級初榨橄欖油醬

香檳醬

蝦蟹醬

薑汁醬油醬

伏特加奶油醬
新鮮夏竹筍
天婦羅麵糊
香料醬
野菇醬
蘑菇泥
南瓜泥
馬鈴薯泥
馬鈴薯慕斯
味道的平衡很重要
開胃菜
炸肥肝球
油封培根洋蔥烤嫩馬鈴薯
煙燻鮭魚佐伏特加奶油醬及魚子醬
菜頭烤烏魚子
香料蝸牛
咖哩鹽蛇頭魚天婦羅
前菜
冬季黑松露蛋盅
生海螯蝦配夏松露
海螯蝦配煙燻魚子醬和伏特加奶油醬
生海螯蝦佐奧賽嘉魚子醬和香檳乳沫
尼斯風烤太平洋黑鮪魚肚
沙拉
夏日沙拉
卡維雍香瓜、黑色無花果、西班牙火腿及綜合生菜沙拉
煎鴨肝佐炒野菇及葡萄乾醬熱沙拉
炸櫻花蝦丸佐綜合生菜及炸蔬菜
柑曼怡香橙酒炒海螯蝦熱沙拉
甜白酒烤鵝鶉佐黑色無花果熱沙拉
烤烏賊佐蒜辣醬、烏魚子粉和綜合生菜
蒸大頭蝦佐辣龍蝦乳沫熱沙拉
蔬菜
起士櫛瓜花天婦羅佐嫩菠菜
野菇泥水煮蛋
什錦蘆筍佐羊肚菌奶油醬
甜菜片佐黃鬚萵苣及覆盆子油醋醬
西瓜丁烤櫻桃番茄熱沙拉
焗烤什錦蔬菜佐帕瑪森起士乳沫及濃縮波特酒
炒蘆筍水煮蛋佐洋蔥醬及蘆筍乳沫
烤蘿蔓杏鮑菇佐冬季黑松露
義大利麵
油封豬頸寬扁麵佐新鮮夏松露
烏魚子髮絲麵佐烤櫻桃番茄
醃火腿筆管麵
黑松露海螯蝦鴨肝義式燉飯
金黃烏巢麵配炒蟹肉
蟹肉米粉
湯

香草舒芙蕾龍蝦濃湯
鮮蘑菇夏松露卡布奇諾濃湯
野菇黑松露餃配中式鴨肉清湯
松露奶油醬韭蔥番茄湯
羅勒乳沫烤馬鈴薯湯
撫慰人心的食物
阿嬤稀飯
蘇眉海魚粥
魚
榛果油煎鮭魚佐巴薩米可醋花椰菜泥
水煮皇帶魚佐煙燻魚子醬和龍蝦慕斯
番紅花煎魴魚佐彩椒及橄欖油醬
高麗菜香蒸蘇眉魚
煎茴香烤絲鱸魚佐馬賽魚醬
薑蔥燉絲鱸魚
酒的重要 174
海鮮
佩里戈爾式燴九孔
花椰菜泥烤干貝佐西班牙火腿及帕瑪森乳沫
泰式綠咖哩焗烤岩龍蝦
龍蝦紅酒醬煎龍蝦及鴨胗
龍蝦叻沙
碳烤煙燻龍蝦佐綠蘆筍及蝦蟹醬
櫛瓜花鑲蟹肉干貝嫩蔬菜佐蝦蟹醬
墨魚墨汁燉飯
烤生蠔蛤蜊佐香檳乳沫
肉類
蜂蜜覆盆子油醋醬烤沙朗鴨佐芹菜根泥
黑松露馬鈴薯慕斯雞汁烤春雞
新加坡海南雞飯沙拉
烤羔羊肩配煙燻茄子和炒馬鈴薯
烤小牛肋海螯蝦佐蝦精蔬菜絲
白醬燉小牛肉佐阿爾巴白松露
烤牛腰肉牛肝菌佐紅酒醬
楊氏咖哩無骨牛小排
馬德拉葡萄酒醬煎牛小排
紅酒烤牛尾搭馬鈴薯泥、櫛瓜和夏季蔬菜
豆皮炸鴨肝捲
東方香料波特酒醋燴豬肚
起士
烤蒙多瓦起士搭脆薄吐司及冬季黑松露
烤米摩勒特起士佐柿子片搭榛果油醋醬
佛姆德阿姆博特起士配梭甸甜酒凍
甜點
荔枝香草冰淇淋香檳凍
野藍莓烤布蕾
焗烤白桃焦糖酥皮佐檸檬馬鞭草冰淇淋
可麗露
葡萄柚汽水金巴利冰沙

《巔峰的廚藝》

椰奶炸香蕉佐椰糖熱巧克力醬

甜點拼盤：巧克力慕斯、高山茶烤布蕾、蘋果塔和覆盆子果露

廚具

鑄鐵鍋

其他鍋子

溫度計

刀子

抹刀

烤肉叉

日式尖金屬筷

木杓

圓形金屬切割器

蔬果脫水器

手持式攪拌器

刨絲器

其他廚房用具

後記 創造巔峰之後

索引

《巔峰的廚藝》

精彩短评

1、比较专业，不适用于普通料理。一些配方可以借鉴。

《巔峰的廚藝》

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:www.tushu111.com