

# 《厨神的家常菜》

## 图书基本信息

书名：《厨神的家常菜》

13位ISBN编号：9789866029219

10位ISBN编号：9866029212

出版时间：2012-9-1

出版社：朱雀

作者：[西班牙] 費朗·亞德里亞

页数：384

译者：許妍飛

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](http://www.tushu111.com)

# 《廚神的家常菜》

## 內容概要

費朗·亞德里亞（Ferran Adria），連續5年獲得權威餐廳評鑑《The World's 50 Best Restaurant》排行榜第一名鬥牛犬餐廳（elBulli）的主廚，匯聚了多年心血，集結鬥牛犬餐廳數年來，每天為員工們烹調的，營養均衡又色香味俱全的美味料理，出版了第一本每天都用得到的食譜《廚神的家常菜》。書中31個最受歡迎的套餐，都是費朗·亞德里亞親自選出來的，每個套餐都包含：前菜（湯品）、主菜和點心，當然，讀者也可以隨自己的心情、將冰箱中既有的食材任意搭配組合。除了菜色的設計貼近家常菜，為了讓一般2人小家庭，或者6人家庭也能輕鬆品嚐到這些用心的美食，他特別改寫食譜，在食材量分別標記了「2、6、20、75」人份的食材量，滿足不同的需求。此外，為了讓這些料理更貼近一般人，本書以外國食譜中罕見的「一步驟一文字」做逐步說明，更清楚標示了詳盡的「備餐時間和可同時操作的最佳順序流程」，不浪費一丁點時間。而全書近1,600張詳細的步驟圖和全部的食材照片，就如同費朗·亞德里亞在書中說的：「希望讓大家知道，只要按照我們為一般家庭改寫的食譜烹調，就可以有條不紊、輕輕鬆鬆地完成這些料理」。

# 《廚神的家常菜》

## 作者簡介

費朗·亞德里亞，世界上的名廚何其多，但若是說到一位大家公認的廚神，最接近這個美名的，莫過於西班牙國寶級廚師費朗·亞德里亞（Ferran Adria）。他是全世界最頂尖的廚師之一，掀起歐洲料理改革風暴的總舵手，更是傳奇的鬥牛犬餐廳（elBulli）的主廚和創意總監。他的過人天賦、創意、美食發明和對料理的熱情，為全世界的廚師和饕客帶來美味的驚喜，更造就了鬥牛犬餐廳的不朽傳奇。這本光看就讓人流口水的《廚神的家常菜》，正是世界名廚親自操刀的第一本家常菜食譜。被評選為全球最有影響力的廚師的費朗，醉心於分子烹飪學的研究，賦予現有的食材更多不同的風貌，發表了許多創新的料理，顛覆了大部分的人對美食的既定印象。目前致力於新菜色的研發，更受邀於世界各大學示範、演講，和全世界愛好美食的人分享他的料理之路。

譯者許妍飛，清大外語系學士，台師大翻譯研究所碩士。目前旅居美國北卡，專事翻譯。譯作包括《最想學會的家常菜：從小菜到主食一次學透透》等十餘本。

## 书籍目录

目錄top

看看每個套餐有哪些好菜或點心！

套餐1 ( p69 )

凱撒沙拉

起司漢堡佐洋芋片

聖地牙哥蛋糕

套餐2 ( p79 )

波隆那肉醬麵

馬鈴薯燉鯖魚湯

巧克力餅乾

套餐3 ( p89 )

青蒜馬鈴薯冷湯

薄荷芥末烤小羊肉

松露巧克力

套餐4 ( p99 )

豆子燉蛤蜊

鹽醃鱈魚燉菜

烤蘋果

套餐5 ( p109 )

焗烤義式玉米粥

芝麻沙丁魚佐

胡蘿蔔沙拉

芒果白巧克力優格

套餐6 ( p119 )

洋芋片歐姆雷

香煎豬排佐烤紅椒

椰香馬卡龍

套餐7 ( p129 )

番紅花蘑菇燉飯

加泰隆尼亞式燉火雞腿

優格奶泡佐草莓

套餐8 ( p139 )

味噌醬烤茄子

茄汁香腸

加泰隆尼亞式烤布蕾

套餐9 ( p149 )

萊姆漬魚

煨燉小牛膝

椰林風情

套餐10 ( p159 )

蛤蜊味噌湯

醋漬鯖魚

杏仁餅乾

套餐11 ( p169 )

炸荷包蛋佐蘆筍

蘑菇雞翅

西班牙水果雞尾酒

## 《厨神的家常菜》

套餐12 (p179)

馬鈴薯沙拉

泰式咖哩牛肉

草莓醋汁

套餐13 (p189)

青醬蝴蝶麵

日式清蒸鯛魚

橘子佐君度橙酒

套餐14 (p199)

羅勒蕃茄沙拉

螃蟹燉飯

椰香布丁

套餐15 (p209)

麵包大蒜湯

墨西哥風味慢燉豬肉

無花果佐櫻桃酒

鮮奶油

套餐16 (p219)

薑汁香菇炒麵

香煎鴨肉佐阿根廷香料辣椒醬

開心果凍奶

套餐17 (p229)

烤馬鈴薯佐羅美司哥堅果紅椒醬汁

牙鱈佐綠莎莎醬

米布丁

套餐18 (p237)

墨西哥玉米片

佐酪梨莎莎醬

墨西哥風味雞肉燉飯

西瓜佐薄荷糖

套餐19 (p247)

羅勒蕃茄義大利麵

蒜香炸魚

焦糖奶泡

套餐20 (p257)

白醬花椰菜

香烤豬肋排

萊姆香蕉

套餐21 (p267)

西班牙蔬菜冷湯

烏賊黑米飯

橄欖油烤巧克力麵包

套餐22 (p277)

豌豆火腿

香烤全雞佐馬鈴薯絲

鳳梨佐萊姆糖蜜

套餐23 (p287)

義式培根蛋黃醬麵

鱈魚青椒三明治

## 《厨神的家常菜》

杏仁茶佐冰淇淋

套餐24 ( p297 )

鷹嘴豆菠菜加蛋

醬燒五花肉

蜂蜜鮮奶油地瓜

套餐25 ( p307 )

馬鈴薯四季豆佐鮮奶油

香烤鵝鶉佐北非小米飯

焦糖燉梨

套餐26 ( p317 )

魚湯

蘑菇燉香腸

蜜糖橘子

套餐27 ( p327 )

淡菜佐匈牙利甜紅椒醬

烤海鱸魚

焦糖布丁

套餐28 ( p337 )

哈密瓜佐醃火腿

鴨肉燉飯

巧克力蛋糕

套餐29 ( p347 )

香烤蔬菜

鮭魚燉扁豆

白巧克力鮮奶油

套餐30 ( p357 )

炙烤生菜心

紅酒芥末小牛肉

巧克力慕司

套餐31 ( p367 )

華爾道夫沙拉

淡菜麵湯

哈密瓜薄荷甜湯佐粉紅葡萄柚

# 《厨神的家常菜》

## 精彩短评

- 1、满足了我的一切幻想
- 2、想要给生活增添一点意境，提升生活质量的确有很多方法，与其花大价钱购买昂贵的物品，不如亲自在家做一餐美味的菜肴！既陶冶了情操也享受了美味。
- 3、试了几个菜，相当成功
- 4、传奇餐厅的家常菜谱，图文并茂。
- 5、这本书就是应该人手一本，只要你有兴趣学做西餐。西餐菜谱有时碰到语焉不详的翻译是很头痛的一件事，这本算蛮不错了
- 6、棒呢
- 7、虽然里面讲的都非常详细，但用料非常的西式，光是备齐材料就成本高昂，且使用率低，不推荐。
- 8、抱着朝圣的心态买的结果出乎意料的易操作~果然是货真价实的家常菜
- 9、怒赞，真心是厨房宝典啊
- 10、非常好！
- 11、偶尔翻出一两个菜做做
- 12、刚刚入手~~~就是炫一下这本菜谱~~（我好欠抽.....
- 13、特别好读了多久拿起来仍然灵感涌现而且步骤清晰方法设计简洁。。。绝了
- 14、带我飞。好书
- 15、很有巧思的一本高清食谱，不会在做饭时才想起，适合那在沙发上慢慢读来，保不准就会立即想起来做顿大餐。很家常，手法也简单。
- 16、不知道可操作性有多少，总之，看起来很不错~
- 17、终于比我找到~一窥西方厨房的秘密~
- 18、亚马逊打折的时候买的，是简体版，好看的！！！很帅！！！！
- 19、好多菜谱我都很喜欢，会去实践。还有就是配图太清晰了，业界良心！
- 20、就是缺个会做饭的
- 21、我有這本書，感覺太簡單了
- 22、因为这本书买了很多料理器材，但是实践却一直没有开始。
- 23、很不错的书，实践了一下蘑菇鸡翅，但是不是太成功，还是要多练的啦~
- 24、菜谱特别棒 还有一些tips
- 25、工具书
- 26、操作性很强，特别喜欢酱料那部分（西班牙菜的精髓
- 27、菜做出来有点油，为家庭设计的一整个menu。
- 28、一本详细而不沉闷的食谱，介绍细节非常到位，一般家庭也可以进行操作，已经尝试过，出来的成品很赞。
- 29、超赞！好多料理都可以做
- 30、简单明了 每个字似乎恰到好处 没有累赘的话 特别是还有分不同人数用餐的食材用量
- 31、太棒了！
- 32、很详细
- 33、实用性很强
- 34、开本好大...很精致，对于家庭烹饪来说，没有很适合直接使用的菜单，不过在调配和使用思路上还是有不错的启发作用。搭配来拍照也很高大上。
- 35、卧槽，一拿到书我就震惊了，好大一大本.....厚度纸质都是让我五体投地的等级orz说明太详细了，居家旅行做饭，正当防卫必备。
- 36、迄今买过最贵的一本书，相比国内的书太便宜了，想想也对，赚不到钱谁会真的向你分享经验？
- 37、图片非常赏心悦目！可操作性一般不过可以发现一些小技巧和新思路，比如鸡翅可以放白葡萄酒；色拉酱里放鳀鱼片搅拌。。还有像荷包蛋左芦笋这种菜真是233333  
教练我要学厨艺！
- 38、太爱了！做法很详细，看看都能饿死了！

## 《厨神的家常菜》

- 39、el bulli的大厨写的书，其实就是他们的员工餐。以套餐形式出现，很多都简单得惊人又很有趣。是一本很实用的书。还有就是特别重，三斤多。
- 40、五体投地
- 41、最赞的莫过于 每一份包括前菜主菜和甜点的套餐都包含了从准备到出餐的时间表 这种对大局的从容把握是我希望能达到的境界
- 42、只有在开始动手做时才回发现这个食谱充满的智慧与诚恳！
- 43、已入 超爱



## 《厨神的家常菜》

### 精彩书评

- 1、看了微薄上面庄祖宜的推荐才入手的，可是由于一直没空实践，所以搁置了很久，现在转让，淘宝最低价187，我150不包邮，有意者请私信。尼玛！说我评论太短了 . . . . . 好吧，这本书挺不错的，准备流程、操作步骤都讲得挺详细的，而且印刷质量也不错。够了吗？！
- 2、非常喜欢这本书，虽然很多菜步骤很简单，但是看出厨师其实做了很多功课，尽量让读者感受到在烹饪过程中需注意的东西还有那份专注的心情，我个人非常喜欢前面部分酱料的制作！喜欢料理的朋友可以尝试尝试~
- 3、我点了推荐，是推荐给有心有力实践西餐的读者。大开本，全彩铜版纸印刷。就是从头到尾翻了翻，内容忘了，没有什么特别之处，不过挺科学的，几人份，分的比较清，步骤详细。所有的菜谱书看上去都是步骤简单，其实要做好一点也不简单。但是我不去实践，因为市场上没有里面那些食材，相信普通人也不容易买到（我说的是在大陆的情况，国外我不清楚），没有需要的厨具（西式餐具较为复杂，各种锅，烤箱.....而我是没有这些东西的）。另外，天天吃西餐似乎也不太可能，饮食习惯的原因。当初买这个书也是为了选题用。我想要的菜谱书是这样的：告诉我基本的刀法，告诉我如何合理的搭配食材，原理是什么，用何处方法做何处菜是比较好的.....市场上的菜谱书大多是“授人以鱼”，少有“授人以渔”。我记得八十年代出版的一本书就很好，名字是《烧好家常菜》，有电子版可寻。再说一句，这个书冠上亚德里亚的名头，可能也就是个噱头。
- 4、书很好，很棒！天猫价格更实惠178元包邮。还是全新正版未拆封的  
！ <http://detail.tmall.com/item.htm?spm=a1z10.1.w9154507-9684408934.4.qFkh1e&id=40016577899>

# 《厨神的家常菜》

## 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](http://www.tushu111.com)