

《保罗·博古斯美食全集》

图书基本信息

书名：《保罗·博古斯美食全集》

13位ISBN编号：9787551407901

出版时间：2015-1-1

作者：[法] 保罗·博古斯

页数：784

译者：范炜炜

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

《保罗·博古斯美食全集》

内容概要

法国人把烹饪奉为“生活宗教”，而“保罗先生”就是烹饪教主；他成功打造了白色制服、头顶高帽、手持锅铲的经典厨师形象；他创办了博古斯世界烹饪大赛，被视为国际美食界的奥林匹克盛会；他位于里昂的家族餐厅，至今仍是众多名厨心中的圣地……

《保罗·博古斯美食全集》是保罗·博古斯先生亲自演绎的烹饪宝典，完整呈现了20世纪法国美食的全貌。从前菜到正餐，从冷盘到热食，从汤汁、酒水到糕点、沙拉，500道传统法式西餐菜谱囊括了肉类、蛋类、贝类、蔬菜类等各种做法。《保罗·博古斯美食全集》用普通的食材，简便的方法，却蕴涵着精妙的美食哲学，精致华美又平易近人。

《保罗·博古斯美食全集》

作者简介

保罗·博古斯先生，厨师界尊称他为“保罗先生”，媒体盛赞他为“世纪大厨”；他成功打造了白色制服、头顶高帽、手持锅铲的经典厨师形象；现代法国菜之父，法式西餐界泰斗，世界烹饪舞台的指挥家；自1965年以来连续获得米其林三星至高荣耀；被前法国总统勒里·季斯卡·德斯坦授予法国最高的奖章——荣誉骑士团勋章；作为厨艺界第一人，其蜡像进入创立于1882年的法国巴黎格雷万（Grévin）蜡像馆；

书籍目录

目录

咸

靓汤类

前菜冷盘类

前菜热食类

咸味蛋糕及馅饼类

肉酱肉冻类

蛋类

鱼肉类

贝壳及甲壳类

肉类

家禽类

野味类

蔬菜类

米饭、面条及土豆类

酱汁及调料类

甜

面饼类

饼干、蛋糕及甜点类

水果馅饼类

甜甜圈、泡芙、可丽饼及华夫饼

餐末甜食类

奶油及调味汁类

水果甜品类

沙冰类

附录

词汇表

索引

《保罗·博古斯美食全集》

精彩短评

- 1、摄影加分，看完对法式料理加深了兴趣。
- 2、
- 3、许多菜都没有相应图片

《保罗·博古斯美食全集》

精彩书评

1、784页，好厚，超值啊！2014年3月主席访问法国里昂时，就去品尝了这位传奇大厨的手艺。500道菜，还在慢慢学习中，周末让家人也试试我的手艺。下面是西方媒体对这位“世纪大厨”的评论：《法兰西》杂志“2012年被美国烹饪协会评为世纪大主厨，被誉为现代法国料理之父。”Esquire《时尚先生》“本书食谱简明易懂不复杂，光是图片看上去就很诱人。博古斯曾经亲自告诉我，‘如果厨师愿意品尝自己烹饪的食物，那就会做出更精湛的料理。当你掀开锅盖，香气扑鼻而来，这就是美食的精髓。’”打开本书，您将迎来一场饕餮盛宴。《出版人周刊》“本书几乎把他所有最好的食谱收录以飨读者。本书将会成为厨师们人手必备的经典之作。本书独到之处在于收录菜谱简单却实用，家常菜也可以色香味俱全。与此同时，本书也突出了食谱在传承烹饪文化的重要作用。”Eater.com网站“如果你想学习经典法式料理的方方面面，那您就不要错过这本书（不要告诉茱莉亚）”

《保罗·博古斯美食全集》

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