

《法式廚藝》

图书基本信息

书名：《法式廚藝》

13位ISBN编号：978986377037X

出版时间：2015-2-1

作者：多米尼克·科比 Dominique Corby

页数：120

译者：鄒玟羚

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

《法式廚藝》

作者簡介

1965年生於巴黎。1994年赴日，擔任「La Tour d'argent東京店」（NEW OTANI HOTEL東京）的行政總主廚。接著在「NEW OTANI HOTEL大阪・Restaurant SAKURA」任總料理長。其後，擔任「le 6eme sens d'OENON」（東京・銀座）的常務董事。

書籍目錄

- 蔬菜
 - ．切割蔬菜（基本工具／關於「切」的用語）
 - ．蔬菜的切法（基本切法／基礎概念）
 - ．火蔥（切薄片／切細塊／切碎末）
 - ．大蒜（整顆使用／帶皮／壓碎／去皮／切薄片／切碎末／刺入用）
 - ．香草植物（處理與保存／綜合香草）
 - ．洋蔥（香料蔬菜丁切法／切薄片／切細塊／切碎末／刺入丁香）
 - ．西洋芹（香料蔬菜丁切法／基本處理／切薄片／切絲）
 - ．韭蔥（香料蔬菜丁切法／切絲）
 - ．蕃茄（去皮／切丁／切粗粒／製泥／蕃茄水）
 - ．柑橘類（檸檬皮切絲／檸檬皮刨磨／取橙肉）
 - ．朝鮮薊（取出花托／預煮花托／violet去顎片）
 - ．蘆筍（綠蘆筍的基本處理／白蘆筍的基本處理）
 - ．高麗菜（預煮／切細條／「高麗菜包肉」／燉煮前的處理方式／紫高麗菜切絲）
 - ．花椰菜（基本處理／花椰菜的「花」／花椰菜塔布勒沙拉）
 - ．櫛瓜（切絲／切細丁／切薄片／挖空）
 - ．菠菜（事前處理／燙煮）
 - ．四季豆（預煮）
 - ．蕪菁（切薄片／去邊）
 - ．甜椒（去皮／切絲）
 - ．馬鈴薯（薯條／火柴薯條／乾草薯條／薯格／薯角／酒桶形／紡錘形）
 - ．洋菇（基本處理／四等分／切薄片／切絲／切碎末）
 - ．野菇（牛肝菌菇／喇叭菌菇／羊腳菇／黃菇／藍腳菇／雞油菇）
 - ．乾燥菇類（泡水還原／濃縮泡汁）
- 海鮮
 - ．處理海鮮（殺魚刀具／基本工具／抓取方式／清洗方法／基本處理 切割魚類／切法相關用語）
 - ．鯛魚（圓身魚之例）（基本處理／三片式切法／保存魚肉／去除魚皮）
 - ．舌鰯科魚類（多佛鰯魚的去皮法／日本產舌鰯魚的去皮法／去除內臟／五片式切法／處理魚骨）
 - ．海螯蝦（切割／水煮／剝殼／處理頭部與足部）
 - ．帆立貝（處理貝柱）
 - ．貽貝（清理外殼／開殼的方法）
 - ．牡蠣（撬開外殼）
- 肉
 - ．處理肉類（切割肉類／基本工具）
 - ．牛里脊肉（基本處理／捆綁／捆綁切塊）
 - ．小羊背肉（基本處理）
 - ．家禽（雞肉的基本處理／取下雞翅／縫綁雞身／捆綁雞肉／切割各部位／骨盆凹處的肉／里肌肉）
 - ．雞的雜部（清理雜部）
 - ．鴨胸肉（切取胸肉／處理鴨胸肉／處理雜部）
 - ．小牛胸腺肉（事前處理）
 - ．培根（切細棒狀）
 - ．網脂（清理網脂）
- 其他與高湯
 - ．胡椒（粗粒黑胡椒粉）
 - ．香草束（捆綁方法）
 - ．奶油（軟化的奶油／融化的奶油／濾淨的奶油／混合奶油）
 - ．麵包（麵包丁／麵包粉）

《法式廚藝》

- 吉利丁片（泡水還原）
- 白高湯（熬製雞肉白高湯 / 撈除浮沫 / 過濾高湯）
- 小牛高湯（熬製小牛肉高湯 / 溶解鍋底的醬）
- 濾淨高湯（濾淨海鰲蝦高湯）

工具的使用方法

- 圓錐形濾網 / 過濾器 / 篩網 / 食物研磨過濾器 / 擠花袋（角形擠花紙）
/ 切片器

《法式廚藝》

精彩短评

1、内容挺全面，涵盖了法餐常见基本食材的处理方法，步骤都配有照片和漫画，分类也比较合理，对初学者来说可以作为一本“字典”，忘记的时候能够在书里快速查阅。作者也是业界有名的chef，前蓝带东京校料理部门master chef，书里的内容和蓝带东京校料理课程上教的内容也基本相同，不过Dominique因为在蓝带跟料理总监的勾心斗角权力斗争已经在今年3月离校，自己开了间法式割烹去了....

《法式廚藝》

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