

《法國料理美味醬汁創新調理技術》

图书基本信息

书名：《法國料理美味醬汁創新調理技術》

13位ISBN编号：9789861764320

10位ISBN编号：9861764321

出版时间：2007-9

出版社：台|股份有限公司

作者：柳館功

页数：142

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

內容概要

在法國料理中，醬汁佔有很重要的地位，不管是材料、調味或是醬汁本身裝盛到碗裡的美觀，都隨著時代的變遷而隨時在改變。以前的醬汁是單獨品嚐也很美味的食物，甚至蓋過了主菜的味道，口味相當重。這曾經是醬汁的主流。然而，現今不論是食材的品質或鮮度的水準已明顯地提升，饕客的味覺傾向也越來越清淡了。

醬汁的存在不再主張它是主角，而是可以襯托主菜的材料，加強主菜的美味並傳達出清淡的口感，進而創造出新的味覺世界。本書便是作者柳館功以其多年的料理經驗為基礎，將各種料理醬汁的製作與延伸使用配合圖片鉅細靡遺地說明清楚，從製作醬汁最基本的高湯調理到適合搭配魚、肉、蔬菜等料理的醬汁製作，以及各種傳統醬汁的製作運用等等，內容相當豐富，是一本法國料理師傅不可錯過的醬汁食譜。

醬汁的功效

為什麼法國料理中醬汁非常重要？特別是日本人對於品質與鮮度俱佳的素材不是喜愛生食，就是喜歡撒一點鹽後燒烤的簡單烹調方法。我本身也非常清楚那樣調理後的美味。

然而，撒鹽燒烤的技巧雖然是基本烹調法之一，但卻也讓我感覺到不論多麼努力也只能表現出食材本身的味道而已。如果這個時候搭配醬汁的話，會是怎樣的情況呢？高品質的食材配上可以襯托食材的醬汁，其美味將會增加好幾倍。連搭配組合也可以有無限的創意。也就是說法國料理醬汁的技法有倍數增加的味覺創作的可能性，可說是非常深奧。

醬汁的概念

一說到法國料理的醬汁，一般人總會認為那是將高湯或奶油等油脂或酒類等各種素材攪拌在一起之後做成的黏稠液體。這應該是醬汁還是以用釀造方式做成肉膠汁（demi-glace sauce）或西班牙醬汁（espagnole sauce）等濃郁醬汁為主流的時代所留下來的印象吧。現在，如果將醬汁當作突顯主要食材的物品來考量的話，可運用在醬汁的材料範圍就更加寬廣了。

食材的煮汁（Cuisson）或蒸汁、由蔬菜熬煮成的泥狀物（puree），又或者是橄欖油本身都可以當作醬汁使用。不管是法國料理當中所使用的調味料還是食材，對我而言都是製作醬汁時很重要的材料。高湯也是如此。有在醬汁裡加入高湯烹調的想法，也有不使用高湯的判斷。要多方面嘗試各種高湯的使用方法。我也嘗試過將清燉肉湯（consomme）當作高湯來製作醬汁。在醬汁的濃度方面也有各式各樣的作法。

雖然現在很多人會加入奶油調拌以增加醬汁的濃稠度，但為了將口味做得清爽一點，可以用蔬菜泥增加濃稠度，或是使植物油乳化、將湯品等液體食物當作醬汁使用、藉由發泡讓味道變清爽等方式，讓人得以享受到各式各樣的口感。

《法國料理美味醬汁創新調理技術》

作者簡介

柳館 功1962年生於東京。從小即對料理深感興趣，自中央大學歷史系畢業後，於1987年遠赴法國。曾於『????』、『?????』、『????』(現名為『?.?????』)等餐廳修習，並於1990年歸國。1997年於東京?青山開設『???YANAGIDATE』餐廳。現在同時經營『Le CHARBON』、『Le café BERTHOLLET』、『Ji-Qing吉慶』等餐廳。

精彩短評

1、有几道菜太老派了.....

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