

<<最受欢迎的西餐>>

图书基本信息

书名：<<最受欢迎的西餐>>

13位ISBN编号：9787506485494

10位ISBN编号：7506485494

出版时间：2012-6

出版时间：中国纺织出版社

作者：张秋永，谭聿芯 编著

页数：207

字数：300000

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：<http://www.tushu007.com>

<<最受欢迎的西餐>>

内容概要

新生代都市西厨的料理哲学，走出闷热狭小的厨房，除了西餐料理专业与精湛刀工，都市西厨Titan左手拿刀，脚踩冲浪板，阳光、健康，颠覆你对厨师的刻板印象。

本书中介绍了69道西式菜谱，每一道都有详细的步骤图，而且所用材料也是平常容易买到的，一餐下来，人均消费不到50元！
在家享受西餐就是如此简单，快来跟着Titan学习西餐吧，一个平底锅就能搞定一桌料理！

<<最受欢迎的西餐>>

作者简介

张秋永 (Titan)

30岁不到却有着10年的厨龄和5年的教学经验。

曾任职于台湾知名饭店君悦、春秋乌来、华国，现任职于一家新开业的国际性知名饭店，并在学学文创志业、食习厨房等厨艺教室教学，同时担任台湾元培科技大学餐饮管理系兼职讲师，还活跃于“冰冰好料理”、“生活一级棒”等电视节目。

业余时间喜欢冲浪、打篮球，更喜欢在不同舞台将所热爱的料理事业分享给每个人，即将以长江后浪推前浪的气势，成为新一代的都会厨男代表。

谭聿芯 (Ling)

一个不爱钱、不存钱、过度爱好自由、不爱稳定生活的伪金牛座轻熟女。

从小到大热衷于换学校、换工作、换居住地。

从公关公司到手表代理再到壹周刊业务部策划，直到成为不受拘束的自由工作者——撰稿兼摄影，又接下了到处吃喝的编辑、写作工作，每年出国两三次，以旅行、拍照、品尝美食的游戏人生代替了不定性的漂泊，也从此爱上将所见、所闻、所尝诉诸于文字与影像，但代价就是，肚子越来越大，体重每年增长10斤。

<<最受欢迎的西餐>>

书籍目录

第一章 台湾名厨—— 秋永

我看Titan 秋永

不爱读书的小孩才当厨师

员工餐也可以是美味佳肴

从当老师开始才爱上烹饪

镁光灯底下闪耀的厨师服

阳光健康、锱铢必较的魅力厨师

第二章 工具、原料及烹 概念

工欲善其事，必先利其器

终极西餐刀具，三种走天下

做西式菜品，这些锅具就够了

没用完的原料怎么储存

好油、好麵、 年好醋

用对油

意大利面学问大

高贵的陈年红酒醋

刀工不只是为了漂亮

菜品的五感满足，视觉和味觉同等重要

第三章 69道超人氣菜品

開胃菜

芦笋牛肉卷

岩烧金枪鱼佐猕猴桃酱汁

虾卵天使丝

托斯卡尼辣味牛肉球

蛋黄酱蛋圈塔

意式酥炸鱿鱼

普罗旺斯番茄海鲜盅

西班牙式烘蛋

乳酪菠菜饺

意式青柠凉拌海鲜

法式香料培根青口

意式蒜味炒蘑菇

番茄金枪鱼塔

沙拉

凯萨沙拉

千岛主厨沙拉

翠绿沙拉

华尔道夫沙拉

意式番茄乳酪沙拉

炭烤野菇沙拉

彩椒蟹肉蝴蝶结面沙拉

金枪鱼土豆沙拉

蜂蜜芥末田园沙拉

芦笋鲜虾沙拉

地中海乳酪沙拉

<<最受欢迎的西餐>>

橙汁鸡肉沙拉
姜味牛肉沙拉
香橙芦笋沙拉
梅子蔬果沙拉
湯品
意大利蔬菜汤
香苹南瓜汤
法式蘑菇汤
海鲜巧达汤
奶油玉米浓汤
卡布奇诺野菇浓汤
菜花浓汤
水波芦笋汤
法式海鲜汤
巴黎洋葱汤
罗宋汤
奶油胡萝卜浓汤
主菜
甜椒奶油蔬菜炖饭
姜黄野菇鸡肉炖饭
番茄海鲜意大利面
培根蒜味青酱面
奶油鸡肉笔尖面
蒜片辣椒面
白酒蛤蜊意大利面
经典肉酱意大利面
新奥尔良蜜汁炸鸡翅
法式芥末鲑鱼排
米兰式焖烤鸡腿
麦年式香煎鲷鱼
鲜虾鱿鱼卷
红酒炖牛肉
里昂乳酪酿里脊
普罗旺斯烤羊肩排
苏格兰羊肉串
美式红酒汉堡排
法式蓝带鸡排
森林式纹烤菲力牛排
香煎鲈鱼佐柠檬奶油酱汁
甜點
意式焦糖布丁
提拉米苏
蜜桃酸奶冻
猕猴桃草莓奶酪
法式薄饼佐水果香草冰淇淋
巧克力慕斯
芝麻牛奶鸡蛋布丁

<<最受欢迎的西餐>>

葡萄松饼

餐酒

美酒与美食的交响曲

Titan与丽美的餐酒火花

附录

第一本烹饪书的诞生

<<最受欢迎的西餐>>

章节摘录

版权页：插图：直到开始在饭店实习，好胜心强的他为了不丢学校和自己的脸，也不甘心被人看扁，硬是比其他人更认真，将更多时间投入到工作中。

不但在规定时间内做好分内工作，还主动争取更多工作机会。

这样的投入让他获得了前辈和师父们的肯定，愿意倾囊相授。

刚开始没有太多自己的想法，只是按部就班地做，不懂太多诀窍，也得不到太多解释。

后来逐渐了解、领悟后，才找出诀窍和方法，在概念和经验的支持下，水平开始快速提升。

工作后的Titan，深觉自己专业知识不足，开始半工半读，进入台湾景文技术学院餐饮管理系夜间部进修，这也是他人生中首次不是为了别人的期望而读书。

当时班上九成的同学都不是有餐饮背景的学生，上专业课程时，Titan结合老师的理论、概念和自身的社会历练与实际工作经验，比其他同学更容易进入状态，也受到老师的高度肯定，被选为小老师，从中获得了成就感。

在这里，收获最多的不是学问而是自信。

员工餐也可以是美味佳肴为什么选择西餐，而不是台湾消费者更能接受的日本料理？

“因为我是左撇子！”

”Titan的理由看似怪异，但其实有迹可寻。

专门针对左撇子推出的商品、工具原本就稀少而昂贵，相信许多左撇子在成长过程中都吃尽了苦头，甚至被家长强迫改变成右撇子。

而Titan因为从小就是左撇子，打棒球时使用的棒球手套都比别人的更昂贵，所以只好跟其他人一起戴左手套，用左手接球。

只是如此一来，虽然接球依旧厉害，但投球就显得破绽百出。

而这个问题，在毕业后进入日本料理餐厅工作时，成为了他最严重的阻碍。

<<最受欢迎的西餐>>

编辑推荐

《最受欢迎的西餐》编辑推荐：锅具×刀工×食材×烹制×摆盘，缺一不可的Titan式美味关系！台湾皇冠金属（THERMOS膳魔师）董事长林欣蓓、台湾知名主持人白冰冰、台湾省钱艺人夫妻侯昌明和曾雅兰、台湾美食评论家吴恩文、台湾料理名人柯俊年，鼎力推荐！

<<最受欢迎的西餐>>

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:<http://www.tushu007.com>