

图书基本信息

书名：<<台北世界级名厨餐厅，奢华美食飨宴>>

13位ISBN编号：9789862890424

10位ISBN编号：9862890428

出版时间：2011-1

出版时间：墨刻出版股份有限公司

作者：墨刻出版股份有限公司

页数：176

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>

內容概要

台灣世界級餐廳52+ 台北城裡的極上之味42+ 全台嚴選同場加映10+
台灣尚未有米其林紅色指南沒關係，身懷26顆米其林星星、目前是世界冠軍的Joël Robuchon，在台北也能品嚐得到。
頂著法國史上最年輕的「國家級麵包烘焙首獎MOF」頭銜，所做麵包更是許多米其林餐廳指定佐餐麵包，主廚Frédéric Lalos選擇在台北開設他首家海外分店。
國際名廚鄭啟明坐鎮W Taipei，又如何將廣東料理與台菜結合，呈現截然不同的嶄新面貌？

全台還有哪些你不知道的世界級名廚餐廳？

跟著我們一起在世界級名廚的帶領下走入究極餐廳，喬裝成專業饕客，享受小奢華的料理美學。尋訪52位大廚所在的餐廳，品味各式頂級料理精華，不論節慶派對或宴客聚餐，都能嚐到最美好的幸福滋味。

鍾情，巧工炫麗精緻烘焙任由甜美繽紛的點心狂亂挑逗，沉醉在最奢侈的幸福中。

貪戀，華麗飄香歐陸料理美麗的歐陸佳餚佐以奢華小心機，輕易俘虜了美食偏執狂的味蕾。

銷魂，百吃不厭中華料理博大精深的中華美饌在在令人驚歎，永遠都讓老饕眷戀不已。

熱愛，自由演繹跨界料理跨界料理自由奔放、不拘派別，蠱惑著人們的味覺記憶。

迷醉，鮮美多變亞洲料理亞洲各國菜系覓得一番新天地，風靡了另一個國度也融化了鄉愁。

書籍目錄

【鍾情，巧工炫麗精緻烘焙】

微醺在巧克力世界：Jean-Paul Hevin JEAN-PAUL HEVIN CHOCOLATIER
米其林御用麵包進軍台北101：Frederic Lalos LALOS Bakery
比利時巧克力之神甜蜜現身：Pierre Marcolini Pierre Marcolini巧克力藝術沙龍
創作華麗的季節盤式甜點：嘉手納慶一 MICASA DOLCI
道地口味的德國觀點：Michael Wendel 溫德德式烘焙餐館
經典法式甜點的銷魂熱吻：成田一世 Salon de The Joel Robuchon

【plus】高雄

追求老麵變化的極致：吳寶春 吳寶春麵包店

【貪戀，華麗飄香歐陸料理】

台北的米其林星空下：Angelo Agliano L'ATELIER de Joel Robuchon
最性感的三星滋味：Yannick Alleno S.T.A.Y.
鐵人大廚的減法料理：植竹隆政 Taipei Canoviano
享受一場義式歡慶派對：Igor Macchia & Giovanni Grasso la FESTA
在天空之城品嚐義式滋味：Antonio Tardi 馬可波羅餐廳
新加坡御廚的專屬服務：郭文秀 Justin's Signatures
宣傳法國料理藝術堅持：Francois PARVEAU LAB法烹沙龍廚藝坊
品味法國家鄉菜，千變不厭倦：Maggie Liu 橄欖小館法國料理
展現道地口味的義大利大使：Dario Congera 丹耶濃義大利餐廳
品味一場南法華麗協奏曲：Christophe Buffille 巴黎廳1930
以客為尊，最小牌的大廚料理：林偉權 Mondo Ristorante
進入松露迷離情調：王武雄 台北松露之家
台灣法式料理先驅：張振民 法樂琪
打開義式美食之窗：王嘉平 solo pasta
豪邁中見溫柔的阿根廷風味：Fernando 布宜諾義法料理餐廳
五星級大廚的家庭美味：陳天爵 加貝爾廚藝工作坊
用家人的愛做出西班牙家庭美味：周維德 傑克廚房
就愛義大利溫暖料理：王宗鈞 Albero
低溫烹調的新飲食趨勢：Giordano Calcina Beata te 義大利餐廳
創作健康本位的蔬食料理：周書慶 pH7餐廳

【plus】台中

經典法式翩然駕臨中台灣：黎俞君 鹽之華
巴黎小酒館的繽紛潮流：陳嵐舒 樂沐 Relax
這裡是台中，不是巴黎：劉國卿 法森小館

【plus】高雄

擇善固執的法國料理精神：任全濊 La Maison梅笙法式料理

【銷魂，百吃不厭中華料理】

魔幻感官的新東方饗宴：鄭啟明 紫豔中餐廳
品味杭州菜中的新世界：楊光宗 天香樓
位在雲端的台菜藝術：陳進雄 101食藝軒
螢光幕前熟悉的廚師替身：水蛙師 奇真美食廣場
讓台灣菜走上世界的舞台：施建發 青青餐廳
為傳統川菜加上新創意：林燕吟 巷上食璞
只愛自然鮮美食材：莊月嬌 私人家宴
色香味俱全的精緻川揚料理：林菊偉 請客樓

<<台北世界级名厨餐厅，奢华美食 >>

【plus】宜蘭

吃出宜蘭天然樂活味：黃欽洲 岩波庭

蘭陽辦桌古早味，名廚出手天下知：陳兆麟 宜蘭渡小月

【plus】新店

私宅裡的創新美味：徐清琳 二八工作室

【熱愛，自由演繹跨界料理】

西班牙古老食譜中的無限料理：Daniel Nigreira DN innovacion

不願受拘束的美味搭配：阿布 ABU AUTHENTIC CUISINE

前所未有的Fusion新滋味：仇乃張 RAW Sushi Bistro

吃得飽不如吃得巧：徐宏耀 寒舍艾美酒店探索廚房

創作不拘流派的客製化料理：黃金明 JOYCE EAST

【plus】烏來

大廚山中居，創意走天下：趙曉翌 璞食軒

【迷醉，鮮美多變亞洲料理】

實驗千變萬化的泰式滋味：李明仁 SUKHOTHAI

在地食材的完美擁護者：陳昭璋 頑味食堂

在細膩美味中嚐出日本精神：岩城 鮪清田

【plus】三芝

私宅裡的精緻京都味：菊地 菊地英隆

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>