

# 《餐桌上的鱼百科》

## 图书基本信息

书名：《餐桌上的鱼百科》

13位ISBN编号：9789865802570

出版时间：2014-1-24

作者：郭宗坤

页数：304

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.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《餐桌上的魚百科》

## 內容概要

本書獻給：

- 1.常為魚肉處理煩惱的你：150種魚，挑選、處理、保存、料理，一次到位。
- 2.想吃魚肉最肥美時刻的你：冬天的土魷吃油脂；夏天的土魷吃甜味。不時不食，了解魚的各式滋味。
- 3.喜歡吃原味食材的你：透過簡單的熟成工序，讓時間與技術保留食材的原味美好。
- 4.餐桌上想多點變化的你：煮來煮去都是那幾種魚？台灣是豐盛之島，我們告訴你其他的選擇與作法。
- 5.懂得用沾醬來為食物添香的你：簡單，就是最好的味道。本書附有最能引誘食材原味的15種絕色好醬。

除了魚的季節、挑選、處理、料理外，本書更公開揭露日本料理界最神秘的「熟成技術」。就像土魷經過鹽醃熟成後，煎來會更有滋味。在蒸煮炒炸前，加上如酒熟、醋熟等簡易的熟成步驟，立刻增加料理的滋味與口感，是廚房、料理檯上的必備聖經。

# 《餐桌上的魚百科》

## 作者簡介

郭宗坤

從小時候喜歡吃魚、釣魚到成為首位以台灣魚熟成技術在日本取得專業調理師執照的料理人。喜歡半夜往漁市場跑，找尋最鮮美豐盛的在地漁獲，呈現出食材本身的原味美好。尤擅長料理的開發與能提點魚肉鮮甜的熟成技術。

曾任華國飯店、太平洋大飯店行政主廚、高餐旅學校客座講師等職務，現為味留、味柔、割烹壽司料理店料理長，是感恩魚，愛用台灣在地食材的料理職人。

# 《餐桌上的鱼百科》

## 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.tushu000.com](http://www.tushu000.com)