

《法國藍帶的基礎料理課》

图书基本信息

书名：《法國藍帶的基礎料理課》

13位ISBN编号：9789570410372

10位ISBN编号：957041037X

出版时间：20050401

出版社：大境

作者：法國藍帶廚藝學院

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

《法國藍帶的基礎料理課》

內容概要

法國藍帶廚藝學院的學習範本

取得料理世界的護照

就從這一本開始！ 基礎的最基礎：3種代表性的高湯作法、18種醬汁詳細製作、肉類、魚類、蔬菜等各種食材的特性...等鉅細靡遺

傳統料理及現代應用：30道基礎料理的製作方法，保證學會！

「菜餚典故起源」、「製作步驟圖解」、以及「大廚的叮嚀」...等貼心教學

「材料、道具、法國料理用語」精確解說

從基礎中的最基礎，讓廚藝更上一層樓

隨著時代潮流的推移，人們的喜好不斷地在改變，法國料理也在不停地變化。今日所謂的“現代料理”，雖然已不再運用精細複雜地裝飾，但仍然是由傳統的料理為基礎發展而成，若沒有古典料理為基礎，就沒有現代料理。「法國藍帶的基礎料理課」就是將傳統的法蘭西菜，以最專業的師資，化繁為簡卻不改其美味的傳授給有興趣的朋友。從小牛高湯、雞高湯、魚高湯，這3種代表性的高湯作法開始，到18種醬汁詳細製作，再進一步到以食材為分類，藉由對肉類、魚類、蔬菜等各種食材的特性、處理方式、加熱方法，及與前述之高湯、醬汁的搭配方式等的充分了解，清楚易懂的配方、詳細分解步驟圖，讓您能夠確實地掌握到最基本的技巧。

此外，為了讓您對食材有更深一層的認識，將針對每一種食材，各為您介紹基本的傳統料理及應用在現代料理共的兩道菜，共計30道的佳餚，只要懂得基礎知識及技巧就能輕鬆製作！

法國料理的學習範本

在本書中，我們依各種不同的食材，分別設計成古典料理及現代料理組合而成的菜單，讓各位能夠更進一步地認識「基本中的最基本」法國料理。法國藍帶廚藝學院的巴黎本校，創立於1895年，為一所法國料理糕點的專業學校。創校至今，在世界各地12個國家中，已建立了22所分校，每年在籍的學生高達12000人。

此外，分佈各國的80名廚師們，更兼具料理大使的使命，致力於法國料理藝術、飲食文化的傳承。法國料理及糕點技術，歷經長久歷史的建構累積而成，若能習得這些技巧，更可以廣泛地運用在世界上任何一種料理上，彷彿取得了料理世界的護照般，可以暢通無阻地游走在各種料理之間，得心應手。因此，我們衷心地期望，本書能夠成為法國料理學習者向前更邁進一步的有效學習範本。

《法國藍帶的基礎料理課》

精彩短评

- 1、 -, -很薄一本
- 2、 没仔细看。
- 3、 成本忒高~
- 4、 太基础了

《法國藍帶的基礎料理課》

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