

《米其林主廚的海鮮全事典》

图书基本信息

书名：《米其林主廚的海鮮全事典》

13位ISBN编号：9780010700935

出版时间：2015-12-28

作者：班·波林杰/著, 史蒂芬妮·萊妮/協助寫作

页数：4 2 4

译者：翁雅如

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

《米其林主廚的海鮮全事典》

內容概要

《米其林主廚的海鮮全事典》

作者簡介

班·波林杰 (Ben Pollinger)

對海鮮有著超乎常人的熱情與執著，波林杰從商學名校進入廚藝世界，以破紀錄的速度，在10年內搖身成為紐約市史上最年輕的米其林主廚。

在曼哈頓城中區，同時也是全球知名的Oceana海鮮餐廳擔任行政主廚。同時也是紐約最年輕的米其林主廚。他在名廚艾倫·杜卡斯 (Alain Ducass)、麥可·羅曼諾 (Michael Romano) 和佛爾德·卡朵茲 (Floyd Cardoz) 手下工作多年，爾後接下Oceana海鮮餐廳行政主廚一職，從2006年開始，在職期間他妥善維護該餐廳的米其林星級評價。

班與太太以及三個子女目前居住在紐澤西。

書籍目錄

自序

海鮮的購買與存放方法

海鮮的調味方式

判別海鮮料理的熟度

1.高湯與醬料

魚高湯

蚌殼高湯

低壓雞高湯

家常辣醬

檸皮油

辣椒油

迷迭香油

油醋醬

辣味油醋醬

柳橙油醋醬

家常美乃滋

烤紅椒大蒜蛋黃醬

紐奧良綜合香料

西班牙番茄辣醬

醃漬檸檬

2.生魚料理

生鮪魚佐葵花子、檸檬和細香蔥

辣味鮪魚韃靼佐七味粉和萊姆

生醃海干貝佐檸檬與巴西利

生鮭魚片佐柚子醋

生鮭魚韃靼佐辣根和芥末

銀花鱸魚韃靼佐番茄與羅勒

生醃海干貝佐蘋果與小黃瓜

義式生鯛魚佐酪梨醬

生鰺魚片佐金桔和辣味橙汁醬

比目魚韃靼佐腰果、芒果和椰子

黃條鰺魚韃靼佐梨子

生醃比目魚佐椰子、萊姆和薄荷

醃製生鮭魚佐芥末芹菜根沙拉

昆布醃製生比目魚片

醃製鮪魚

酢鯖魚

3.開胃菜、沙拉、義大利麵與米飯

海鮮拼盤

鮮蝦盅

蘆筍鮪魚醬佐法國菊苣生菜與開心果

洛克菲勒生蠔

鮭魚菠菜蒔蘿沙拉佐芥末油醋醬

烤蝦與棕櫚芯腰果沙拉佐蜂蜜羅勒油醋醬

煙燻鮭魚三明治

義大利麵佐鱈魚片芝麻菜和黃金葡萄乾

斜管麵佐蛤蜊、櫛瓜醃漬檸檬和羅勒

貓耳朵麵佐鮮蝦、迷迭香和綠橄欖
波林杰家的鮭魚通心粉砂鍋雜燴
克莉絲汀娜的西班牙雞肉鮮蝦燉飯
西西里燉飯佐鱈場蟹、開心果和血橙
韓式海鮮煎餅
嫩煎鮮蝦、烏賊與干貝煎餅

4.湯與巧達濃湯

鱈魚巧達濃湯佐茴香與烤紅椒
煙燻白鮭魚羅宋湯
封煎干貝番茄冷湯
玉米冷湯佐煙燻鱒魚與櫻桃小番茄
鮮蝦蒜味杏仁冷湯
新英格蘭蛤蜊巧達濃湯
曼哈頓蛤蜊巧達濃湯
普羅旺斯鮫鱈魚湯

5.烘烤

紐澤西烤魚
阿拉斯加鱈魚大鍋烤
烤大比目魚佐10分鐘版普羅旺斯雜燴
芫荽大比目魚佐麥炒飯、杏仁與檸檬
慢烤鮭魚佐烤甜菜根與柳橙沙拉
摩洛哥烤鮭魚佐鷹嘴豆、黑橄欖與葡萄乾
烤龍蝦佐羅勒大蒜奶油
烤金頭鯛魚排佐薯「鱗」片與瑞士甜菜
鱈魚角「火雞」
檸檬烤全鱸魚佐蘑菇、菠菜和茴香辣椒醬
火烤龍蝦鑲蟹肉

6.煨煮

檸檬鱒魚佐班主廚的萬能調味料
大比目魚煨煮豌豆、紅蘿蔔和馬鈴薯
銀花鱸魚燉煮四季豆
黑鯛魚煨秀珍菇、法式酸奶油和茵陳蒿
鱈魚卷心菜濃湯
巴斯克煨煮海知更
貽貝咖哩優格
紅味噌花蜆湯
加勒比海海鮮巧達濃湯
泰式馬賽魚湯佐海鱸羅望子與冬粉
大蒜奧勒岡蒸煮蛤蜊
希臘檸檬雞蛋湯煨煮鮫鱈魚

7.炙烤

烤鱒魚薑黃飯與紫菊苣
炙烤鮭魚排佐煨煮紫甘藍與栗子
蒜味菠菜與烤干貝
炙烤羅勒扁鱈佐番茄
與普羅旺斯酸豆橄欖醬
富爾頓魚市鱈魚蜜汁燒
羅望子烤銀鱈
芭蕉咖哩與椰漿蜜汁燒鯊魚

柳橙辣蜜汁馬頭魚

炙烤鬼頭刀佐香料南瓜泥

與瑪麗亞的墨西哥咖哩醬

炙烤鯧鱈佐椰漿芫荽醬和小白菜

8. 蒸煮

班的香草檸檬蒸鱸魚

清蒸鱈魚佐薑絲醬油與芥藍

鱈魚片冷沙拉與醃製檸檬酸奶醬

袋燒鯛魚

白酒醬汁煮朝鮮薊馬鈴薯配蒸鰈魚

清蒸大比目魚佐九里香醬

清蒸黑海鱸佐菠菜大豆味噌湯

清蒸石斑佐印度豉汁醬與油菜芒果

櫛瓜檸檬鱈魚冷沙拉

9. 水煮

鮭魚佐義大利青醬

大比目魚佐茴香柳橙沙拉

黑海鱸佐西班牙小紅椒大蒜蛋黃醬

橄欖油煮劍魚佐西西里茄子燉菜

干貝佐豆苗、甜豌豆、核桃和柳橙油醋醬

龍蝦佐蛤蜊、玉米和馬鈴薯

銀花鱸魚全魚佐羅勒蒜泥

不是家鄉味的手工魚丸湯

10. 燒烤

鬼頭刀佐辣味油醋醬

銀花鱸魚佐烤玉米和紫洋蔥沙拉

扁鱈佐樹番茄莎莎醬

劍魚佐烤蘆筍與巴薩米可醋醬

鮭魚佐烤孢子甘藍裏培根楓糖漿

迷迭香辣味烤烏賊

烤海鱸佐鳳梨莎莎醬

烤干貝佐蜜桃莎莎醬

烤鮭魚堡配醃洋蔥與蒜味辣根蛋黃醬

碳烤蛤蜊

鱈魚佐西西里番茄燉菜

劍魚佐義式黑橄欖香蒜鯷魚醬與烤苦苣

烤金頭鯛

茄汁燉米豆配烤章魚

印度風味烤龍蝦

11. 油炸

威尼斯炸扁鱈佐葡萄乾、綠橄欖和松子

煎炸鰈魚煨煮時蔬佐溫熱櫻桃番茄醬汁

脆皮花枝與塔塔醬

香酥蛤蜊

炸海干貝

炸魚和烤箱版炸薯條

蟹餅佐芥末大蒜蛋黃醬

脆皮河魷魚片佐卡疆大蒜蛋黃醬

左宗棠龍蝦

12. 嫩煎與翻炒

嫩煎鱒魚片佐芥末麗絲玲白酒醬
紐奧良綜合香料煎劍魚
乾煎大蝦佐漬檸檬
奶油香煎鰈魚片
酥脆杏仁紅鯛魚片
香煎美國紅魚佐辣味大蒜蛋黃醬
帶骨多佛鱈魚排佐馬薩拉醬
嫩煎梭子魚佐烤白花椰菜、酸豆、橄欖和醋栗
脆皮銀花鱸魚佐番茄羅勒燉飯
野生阿拉斯加鮭魚佐雞油蕈、玉米和櫻桃
香煎鮪魚佐紅酒醬與烤菊芋
跳躍入口的軟殼蟹捲佐蒜味菠菜

13. 時蔬配菜

燒烤苦苣
西西里茄子燉菜
西班牙番茄辣醬炒四季豆
橄欖油風味碎馬鈴薯
煨煮比利時菊苣
夏季豆煮玉米
紫米飯
蜜汁百里香紅蘿蔔
辣味蜜漬薑片炒甜豌豆
烤茄子泥
炸綠番茄
處理海鮮魚貨的技巧分解
罕見食材指南
海鮮辭典
謝辭

《米其林主廚的海鮮全事典》

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