

# 《中日韩泰印法意素料理》

## 图书基本信息

书名：《中日韩泰印法意素料理》

13位ISBN编号：9789576408588

10位ISBN编号：957640858X

出版时间：2005-9-1

出版社：7-09999

作者：黄碧云

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)

# 《中日韩泰印法意素料理》

## 內容概要

顛覆素料理印象，給你全新體驗

為了滿足追求自然健康的蔬食族群，本書特邀國內蔬食料理頂尖好手 黃碧雲與徐茂鑫師徒二人聯手出擊，以世界各國的素料理為主，將蔬菜的各種烹調技法與味型都發揮得淋漓盡致。從國人熟悉的中式菜色開始，選用家常食材所創作出來的料理，不論在形、色、味各方面都別出心裁，即使是不擅廚藝的人也忍不住想「十」指大動，趕快自己動手做看看。兩位料理達人透過本書，將異國蔬食的特色及做法介紹給大家，突破素料理在食材及調味上的限制，讓我們的視覺與味覺都經歷一場豐盛之旅。如著重酸辣口味的泰式料理，幾根香茅草、幾片檸檬葉立刻突顯出泰國菜的精妙；咖哩始祖印度菜，則從口感絕佳的全麥印度餅開始，搭配辣味咖哩、酸奶沙拉等特殊重口味；歐式擅用各種新鮮香草還有濃郁奶香的起士焗烤；日式以醋味醬汁及精緻煮物表現和風口味，韓流則以活用辣味泡菜全面攻占味蕾。

以美味健康的角度出發，異國素料理不只豐富你的味覺，同時豐富你的生活。

# 《中日韩泰印法意素料理》

## 作者简介

### 黃碧雲 (Wendy)

無師自通的Wendy雖非料理科班出身，但是濃厚的興趣與機緣，讓她曾受教於美國四季飯店主廚James關，並且在短短的一年內，取得正式廚師的資格。1976年起開始教學工作，10年間著重於教學與學習，多次赴歐探訪料理精髓，憑其天生料理家的才賦，從經典的法國菜式，到風味十足的農莊料理，無一不精通。隨後在朋友的敦促下開設「溫蒂廚坊」專業餐飲店兼訓練教室，不僅滿足饕客味蕾也分享歐洲料理的故事。創作料理散見各大報章雜誌、美食新聞，出版品有《香料美食》、《10分鐘甜點》、《10分鐘鹹點》等食譜。

### 徐茂鑫 (Bruce)

曾任記者，活躍於媒體界，隨後移民南非，接受異國文化洗禮，無形中融會貫通中西飲食特色。回台定居後，因對烹飪的熱情，進入中華穀類食品工業技術研究所研習中式米、麵點製作。結業後於出版社擔任食譜企劃統籌，期間與多位廚師及食譜老師學習烹飪技巧，並受教於黃碧雲老師，廚藝再次獲得提升。目前在新店半山腰開設「布佬廚房」義式素食餐廳，實踐自由隨性風格的田園餐飲夢想，深受各界喜愛。

榮獲首屆國際健康美食大賽金牌獎、中華人民共和國高級中式烹調師職業資格證書，並出版《吃素最美麗》、《非常素》等食譜。

# 《中日韩泰印法意素料理》

## 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)