

# 《風味聖經》

## 图书基本信息

书名：《風味聖經》

13位ISBN编号：9789868597976

10位ISBN编号：9868597978

出版时间：2010-11

出版社：大家出版社

作者：Karen Page, Andrew Dornenburg

页数：392

译者：黎敏中, 蕭秀嫻

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)

# 《風味聖經》

## 內容概要

研讀本書中數百種食材的語言及語法，讓你能用風味跟食物溝通，並一窺全美最具創意主廚的智慧結晶以及無懈可擊的判斷力。

《風味聖經》的出版，前後共花了八年時間。這是劃時代的料理用書，求新求變的主廚最能從中獲得偉大的創意靈感，今日廚房也因此能擁有無盡的創造力和多變的風味組合。

烹飪藝術正經歷了歷史性的轉變：食材無國界，料理也不再用地域來界定，而是以「風味」來定義。我們面臨這項劇烈的轉變，不得不以新的方式來面對烹飪，也因此需要新類型的「烹飪書」。我們不再以食譜來記載經典菜餚，而是經由創造力讓風味和諧搭配，激發出創新組合。

《風味聖經》是一本導遊書，帶你認識香草、香料和其他調味料等數百種食材，我們因此為風味開創了最大的可能性並創造出最多元的愉悅。本書羅列的眾多參考資料，是凝聚數十位美國最富創意大廚多年經驗而來。

### 本書帶你

- 一一探索鹹、酸、苦、甜四種主要味道，以及調和這些味道的方法。
- 認識哪些風味是相近的，依據直覺有效發揮不同食材的特色。
- 運用特定食材和技巧製造出層次感，讓風味變得更深厚或更清爽。
- 平衡烹調在物理、情感、理智、心靈各方面的元素，教你製作出一頓別開生面的出色佳餚。
- 優遊於全美大廚的烹飪祕訣、思考以及私房菜。

### 重要事件

#### 本書獲選

餐飲界權威詹姆士比爾德基金會2009年最佳食物參考用書

諾提勒斯書獎2010年食物烹飪類銀牌獎

#### 作者榮獲

國際專業廚師學會、法國最佳葡萄酒商喬治杜伯夫，最佳食物類用書作者

# 《風味聖經》

## 精彩短评

- 1、非常非常專業的一本書~看完真感覺收穫不一般
- 2、书名风味圣经，其内容也的确对得起这个名字。不过对于非专业仅对厨艺稍感兴趣的人士，如我，基本不适用。另，书中内容较全但稍显零散，适合随遇随查，舍不得花650买书而从图书馆借来看的，如我，因为不能长期保留，其实也没记住什么。
- 3、尝试新食材时的重要参考书 但坑爹的繁体字笔画检索啊 大陆土鳖表示不知道“鸡”这个字儿是十八画的啊.....
- 4、推荐给每一个饮食创作者
- 5、不错

# 《風味聖經》

## 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)