

# 《極品饕客! 一生一定要學會20貳

## 图书基本信息

书名：《極品饕客! 一生一定要學會20種老饕吃法》

13位ISBN编号：9789866209727

10位ISBN编号：9866209725

出版社：和平國際文化有限公司

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)

# 《極品饕客! 一生一定要學會20貳》

## 內容概要

愛吃更要懂吃！最強的美食王道！讓料理美味度提升的行家吃法 吃出學問的細節、品嘗美食的藝術非吃不可的超人氣料理：20種Pro級吃法 達人教你吃：達人現身說法，點出料理的原始精神，傳授專家級的小常識，立即就能抓住料理特色。 提供料理最佳的品嘗順序：達人建議的品嘗順序，循序漸進有層次，能為美食加分；具代表性的菜品更是不可錯過。 達人教點菜：達人獨家透露能嘗到最美味料理的點菜方式，也是餐廳主廚一致推薦非吃不可之美食。 老饕餐間的私房祕訣：介紹用餐首要重點，把握最大原則享用美食不出錯。 老饕養成小祕訣貼心叮嚀，點綴餐間的神奇魔法。享用美食不出錯，吃得盡興！不懂得「如何吃」，就算吃了再高檔的佳餚，也吃不出真正的精隨，反而白白花了冤枉錢。 本書羅列各類美食佳餚的品嘗秘訣，涵蓋各地異國美食、鍋物、燒烤、飲品、點心等，詳細點出進食常識和品嘗重點，老饕養成，由此開始！

# 《極品饕客! 一生一定要學會20貳》

## 書籍目錄

前言 使用方法 異國風味 日式居酒屋 川居酒屋 懷石料理 新都裡 握壽司 玄海 西班牙分子料理  
Molecular Gastronomy 韓國料理 板門店 美式料理 Chili's 印度料理 香料屋 西式排餐 Ruth's Chris  
法式料理 鹽之華 鍋物 壽喜燒 一丁 麻辣火鍋 鼎王 瑞士火鍋 瑞華 燒烤 蒙古烤肉 成吉思汗 鐵板燒  
Buffet 吃到飽 日式 欣葉 甜點 主婦之店 火鍋 滿堂紅 飲品 咖啡 湛盧 茗茶 天仁 喫茶 趣點心 巧克力  
慕夏 英式下午茶 六福 漢普頓 茶坊 店家資訊 優惠卷

# 《極品饕客! 一生一定要學會20貳》

## 編輯推薦

本書特色 吃出學問的細節、品嚐美食的藝術 非吃不可的超人氣料理：20種Pro級吃法  
達人教你吃：達人現身說法，點出料理的原始精神，傳授專家級的小常識，立即就能抓住料理特色。  
提供料理最佳的品嚐順序：達人建議的品嚐順序，循序漸進有層次，能為美食加分；具代表性的菜品更是不可錯過。  
達人教點菜：達人獨家透露能嘗到最美味料理的點菜方式，也是餐廳主廚一致推薦非吃不可之美食。  
老饕餐間的私房祕訣：介紹用餐首要重點，把握最大原則享用美食不出錯。老饕養成小祕訣貼心叮嚀，點綴餐間的神奇魔法。 享用美食不出錯，吃得盡興！  
不懂得「如何吃」，就算吃了再高檔的佳餚，也吃不出真正的精隨，反而白白花了冤枉錢。本書羅列各類美食佳餚的品嚐祕訣，涵蓋各地異國美食、鍋物、燒烤、飲品、點心等，詳細點出進食常識和品嚐重點，老饕養成，由此開始！

# 《極品饕客! 一生一定要學會20貳

## 精彩短评

- 1、这类书极少见 不错

## 章节试读

### 1、《極品饕客! 一生一定要學會20種老饕吃法》的笔记-第17页

外表扎实不粘手，一口散开，鱼生新鲜弹性

### 2、《極品饕客! 一生一定要學會20種老饕吃法》的笔记-第6页

卡布里=寿司台

### 3、《極品饕客! 一生一定要學會20種老饕吃法》的笔记-第15页

贝类搭配金桔

### 4、《極品饕客! 一生一定要學會20種老饕吃法》的笔记-第1页

自己有用的：

#### 居酒屋

7 比起日本料理的拘谨，居酒屋的气氛就轻松许多，也比较没那么多的规矩限制。

8 到居酒屋最有趣、也最能考验师傅功力的就是请师傅配餐。

9 若是不喝酒的人，或者过程中觉得腻口，日式麦茶是最好的选择，务必喝热的麦茶才有解除油腻、清除口腔杂味的功能。

#### 怀石料理

13 前菜容易表现季节感，最能显现出师傅的功力。

#### 握寿司

16 传统吃握寿司都是用手拿着就口吃.....以拇指和中指轻松的拿起入口，千万别用五爪抓取.....吃的时候一贯一口，避免分段食用。

#### 寿喜烧

42 是品尝上等牛肉的代表性料理，日本家庭欢聚或庆祝时刻必定享用的大餐。

43 要注意“菜肉不共锅”，先吃肉，再吃菜.....一次品尝一样才是正统的寿喜烧吃法。

44 (洒上七味粉的)蛋液降温添滑口。

45 汤汁是酱汁，不是高汤，可别舀来喝。

#### 韩国料理

23 (烤肉)一口吃掉。

24 千万不可将锅巴和软饭和一起。

25 正不正统，达人说吃小菜就知道。

#### 美式料理

28 用餐讲求开心就好，所以餐具没有设限，不必拘谨规定使用刀叉，直接用手拿取轻松就口，残留在手指上的酱汁还可以大胆的吮指回味，不用担心会出糗或不礼貌。

#### 印度料理

32 有fresh功能的sauf，通常放在柜台，可自行取用。

33 用手食用是最正统的(拇指食指中指拽饼，再以食指借力拨断；食指中指放饭，拇指推饭入口)

# 《極品饕客! 一生一定要學會20貳》

.....吃起来更加美味.....叉子可叉取共食的餐点。

## 美式排餐

- 37 上好的牛肉食材最好是品尝原味，最多是洒上些许海盐提味。
- 37 到餐厅可询问使用的牛肉是冷藏或冷冻。
- 37 在用餐过后，礼貌性地给小费肯定服务人员的服务艺术是老饕级行为。

## 法式料理

- 40 若无法喝酒的人，可搭配气泡水。
- 41 到餐厅用餐，依人数点足主餐，两人共用一份主餐是很不礼貌的做法，餐间可互相分享食物。

## 瑞士火锅

- 53 吃起司锅的时候，千万别喝水.....会造成胃部不适。

## 麻辣火锅

- 48 在干净的碗中舀几瓢热汤，将新鲜的牛肉片放入，再慢慢地淋上热汤，牛肉呈现粉色，就可以吃了。

## 铁板烧

- 60 可询问当日有什么新鲜的食材，请师傅作介绍。
- 61 餐间如果觉得腻口，最好喝白开水来清除口腔杂味，解油去腻，乱喝饮料会影响味蕾敏感度。

## 日式Buffet

- 63 先付（开胃小钵） - 沙拉 - 生鱼片（鲑鱼最后吃） - 热汤 - 烤品 - 煮品 - 炸物 - 寿司 - 水果 - 甜汤

## 甜点Buffet

- 67 小咸点 - 舒芙蕾 - 水果戚风蛋糕 - 起司类（如提拉米苏） - 奶制蛋糕 - 巧克力蛋糕 - 布丁
- 68 咖啡最百搭，花草茶、熏衣草茶类最清爽解腻。

## 火锅

- 71 大白菜或玉米熬汤底（芋头也可） - 烫卤类（麻辣锅） - 蛤蜊 - 丸子、饺类 - 肉类 - 绿色菜叶蔬菜 - 海鲜

## 茗茶

- 80 茶具有儿茶素，自然带点涩味和些微的苦味，入喉后，可以在短时间化开就是一泡好茶。

## 巧克力

- 84 先咬一口，感受外层Bon Bon的脆度，然后含在嘴里让巧克力微微软化，再细细咀嚼Geneche内馅的绵密和Q度，感受手工巧克力的迷人层次。
- 85 熏香茶最配

## 英式下午茶

- 88 传统英式糕点司康是有特别吃法的.....一般人通常会拿起来就乱吃一通.....这是非常不礼貌的.....正确的司康吃法应该是一层果酱、一层奶油（缺一不可），一口一口的吃才对。
- 89 若要喝奶茶，则须先加牛奶、再倒红茶才是正确的。

西班牙分子料理、蒙古烤肉和咖啡没有收获特别的心得，前者没啥讲究，中者很少接触（似乎是台湾流的蒙古烤肉？），后者已经基本掌握。





# 《極品饕客! 一生一定要學會20貳

## 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)