

《乾杯·下酒菜》

图书基本信息

书名：《乾杯·下酒菜》

13位ISBN编号：9789868691803

10位ISBN编号：986869180X

出版社：開企

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

《乾杯·下酒菜》

內容概要

美食資訊暴漲，如何才能吃得到真正讓你回味再三的好滋味？！本身是料理職人也是美食饕客，特別精選「喝一杯」人氣餐館地圖，讓大廚的舌頭帶你飲酒作樂、吃遍山珍海味。美味的關鍵在於 - 破解被廚師視為「苦修行」的料理撇步，一次到位、完全傳授。乾杯、小酌兩相宜的100分餐搭 66道六星級大廚手路菜立即上桌。只有懂食懂酒的料理職人，才能為你獻上好吃的極緻之味。

《乾杯·下酒菜》

作者簡介

王祥富 (ChefAFu)，料理職人，這幾年回頭看我戲稱為「苦修行」的料理之路，每一步都別有滋味。因為工作的關係，我常到國外與不同國家的廚師們交流，「美食」無論在任何時刻都是最好的溝通。從新都里、晶華酒店「三燻本家101」、福容大飯店到SoMiso風尚料亭，美味的演進永遠都只有兩個字，「用心」，作菜只要有想法，食物自然好吃。餐飲就是美酒與料理的結合，各國的名菜，不外乎是由下酒菜而來的，中、西、日式中的餐點有些更為了喝酒的搭配研發。這本書的靈感來自老媽為了貪杯的老爸下廚做的道地家常菜，並結合各國的料理特色，讓讀者一看就懂、簡單上手做出應景的人氣下酒菜色。並且有我在廚房多年的美食心得在其中，想跟愛好美食的讀者們一起分享，在家就像在六星級餐館，簡單一樣有好料理。

經歷：
晶華酒店三燻本家101行政主廚
福容大飯店主廚
SoMiso風尚料亭老闆
松青超市日本料理顧問
巧思廚藝教室異國料理講師
開明高職日本料理講師
台灣國際年輕廚師協會常務理事

《乾杯·下酒菜》

编辑推荐

66道大廚手路菜私授 × 大廚推薦必去人氣餐廳，立即學馬上會，你可以是廚師也是美食達人！！廚師的舌頭不斷地探索美味的極緻，為了讓美味的體驗忠實地呈現，曾經遊歷異國的廚房帶來各地不同美味傳承的秘訣。再沒有人像阿富師這麼會說故事，每道下酒菜都有設定的歡樂場景，從食材軼事到簡單步驟料理上桌，每一道菜都有他視為「苦修行」的料理筆記，讓不曾下廚的人也能輕鬆上手。如果翻開書，聞到四溢的菜香，迫不及待想跟三五好友酒聚，阿富師獨家推薦必去喝一攤的人氣餐廳，讓你不漏氣絕對盡興，一攤接一攤。

《乾杯·下酒菜》

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