

<<明星主廚的義式甜點大全>>

图书基本信息

书名：<<明星主廚的義式甜點大全>>

13位ISBN编号：9789862515938

10位ISBN编号：9862515937

出版时间：2011-10

出版时间：台灣東販股份有限公司

作者：旭屋出版 著
許倩珮 译

页数：140

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：<http://www.tushu007.com>

<<明星主廚的義式甜點大全>>

前言

前言甜點和義大利麵一樣，都是展現義大利料理魅力的支柱之一。

雖然提拉米蘇和奶酪等，已經是眾所喜愛的人氣甜點，但另一方面，義大利各地許多源遠流長的傳統點心，卻仍然不為人知。

若能將這些樸實的點心塑造成可在餐廳供應的時尚甜點，就能創造出其他店鋪沒有的特色，同時也能滿足熱愛甜點的女性顧客的味蕾。

因此本書特別邀請10位在媒體及專業講習會上相當活躍的甜點主廚，介紹由各種義大利傳統點心衍生的個性甜點及其製作技巧。

請善用本書，徹底掌握義大利料理的博深精髓，在不景氣的環境下發揮最大的集客魅力。

<<明星主廚的義式甜點大全>>

內容概要

集結日本義式料理界的黃金陣容 打造一百款經典義大利甜點 完美融合復古與創新的甜蜜饗宴！

本書共集結日本十間頂級義式餐廳中享有盛名的明星主廚們，設計出百道精緻講究的義式甜點，即便是常見的提拉米蘇、奶酪或義式冰淇淋等，主廚們亦下足工夫以精巧的手藝賦予其外觀與口味上的變化。

此外，書中更為讀者呈現一道道隱身義大利鄉村、罕為外人所知的傳統甜點，例如義大利每逢三月的「聖約瑟日」必備的節慶點心「聖約瑟義式泡芙」，以及起源於十字軍東征、托斯卡納省西恩那地區的鄉土甜點「蜂蜜堅果蛋糕」，雖然是樸拙的傳統點心，卻在主廚們的巧手下化身為美麗精緻、設計感十足的高雅甜點，同時滿足了視覺與味覺上的雙重享受。

本書特色 書中集結十間頂級義式餐廳的明星主廚，為讀者演繹百道兼具傳統與創新、古典與現代，充滿巧思與創意的經典義式甜點。

<<明星主廚的義式甜點大全>>

作者簡介

RISTORANTE ITALIANO LA COMETA：(魚占)田淳治 在義大利溫布利亞省與托斯卡納省的餐廳，以及羅馬的名店等處經過8年的歷練後，於1982年開設了「LA COMETA」餐廳。經常在各百貨公司舉辦的活動及料理教室中擔任講師，介紹義大利料理的烹調技術和飲食文化，更不遺餘力親赴義大利採購食材。

Ristorante La Vita e Bella：石崎幸雄 在東京都內的義大利餐廳修業後，於1990年遠赴義大利，在托斯卡納等地的餐廳持續進修不輟。

回國後成為人氣餐廳的主廚，並在2006年「La Vita e Bella」開幕之際就任總主廚。亦活躍於百貨公司舉辦的活動及料理講習會等場合。

Osteria La Pirica：今井壽 1997年在法國料理名廚(土反)井宏行氏開設的「Ristorante Dontarian」擔任主廚。

2002年獲得米蘭義大利料理協會授予「Maestro di Cucina (烹飪大師)」之稱號。

07年起就任「Osteria la Pirica」的總料理長。

在店鋪開發方面也相當活躍。

Ristorante Cascina Canamilla：岩坪滋 除了坎帕尼亞省蘇連多半島的「Torre del Saracino」之外，還到過皮耶蒙特、威尼托、西西里、薩丁尼亞等地的餐廳修業2年半的時間。

回國後，於表參道的「Kappas」擔任主廚。

2009年起就任「Cascina Canamilla」的主廚。

東京都出身。

Ristorante Cascina Canamilla：小西達也 在北義各地的餐廳修業一段時間之後，進入西班牙「El Bulli」的廚房等等總計在當地修業5年多的時間。

回國後曾先後擔任過西麻布「Zeffiro」、丸之內「Calandrino」的主廚。

2009年起就任「Cascina Canamilla」的主廚。

島根縣出身。

Piatto Suzuki：鈴木彌平 在麻布十番的「Cucina Hirata」修業之後，1992年赴義，進入位於皮耶蒙特省．杜林的ICIF就讀。

第1期畢業後，繼續在杜林、錫拉庫薩、波地吉拉等地的餐廳修業。

回國後在「Vino Hirata」擔任主廚，並於2002年開設「Piatto Suzuki」。

Ristorante Hamasaki：濱崎龍一 1988年前往義大利，在「Dal Pescatore」等多家知名餐廳修業。1989年回國之後，進入乃木板的「Ristorante Yamazaki」，1993年就任主廚。

2001年在南青山開設「Ristorante Hamasaki」。

在電視、雜誌等媒體上也相當活躍。

RISTORANTE AL PONTE：原宏治 原本學習的是法國料理，25歲時因為前往義大利的契機而發覺對義大利料理的喜愛於是轉向。

回國後曾在「La Colomba」「Al Porto」擔任二廚。

之後再次前往義大利學習各地的鄉土料理。

1990年「Al Ponte」開幕起就任該店主廚。

Ristorante ACQUOPAZZA：日高良實 神戶市出身。

在法國料理店修業之後，又被義大利料理的魅力所吸引，於是在1986年前往義大利，在「Enoteca Pinchiorr」「Dal Pescatore」等名店業修業。

1989年回國之後，於1990年開設「Acqua Pazza」。

目前亦活躍於連鎖店的企劃及各大媒體。

Cucina Italiana Ristorante CASTELLO：山田直樹 曾於托斯卡納、馬爾凱、威尼斯、皮耶蒙特等地的餐廳修業。

回國後又在銀座「ATTORE」等餐廳修業。

1998年在千葉．佐倉開設「CASTELLO」。

<<明星主廚的義式甜點大全>>

除了腹地內的自家農園之外，近年來更開闢了柑果園，對於自家栽培的食材相當投入。

Cucina Italiana Ristorante CASTELLO：上原敬廣 1996年進入東京新大谷飯店。
2003年被調派至幕張新大谷飯店。

在飯店累積了許多甜點方面的統籌部署經驗。

2007年以甜點主廚之身分進入「CASTELLO」。

和2位助手一起負責為餐廳提供甜點及製作蛋糕。

Bar DelSole：橫山千尋 1994年前往米蘭的咖啡館「La Terrazza」接受咖啡師訓練。
1996年成為第一位獲得義大利認證的日籍咖啡師。

2001年開設「Bar DelSole」。

2004年世界拉花大賽亞軍。

不僅是日本咖啡師業界的第一把交椅，更是率先引進義式手工冰淇淋的先驅廚師。

<<明星主廚的義式甜點大全>>

章节摘录

前言甜點和義大利麵一樣，都是展現義大利料理魅力的支柱之一。

雖然提拉米蘇和奶酪等，已經是眾所喜愛的人氣甜點，但另一方面，義大利各地許多源遠流長的傳統點心，卻仍然不為人知。

若能將這些樸實的點心塑造成可在餐廳供應的時尚甜點，就能創造出其他店鋪沒有的特色，同時也能滿足熱愛甜點的女性顧客的味蕾。

因此本書特別邀請10位在媒體及專業講習會上相當活躍的甜點主廚，介紹由各種義大利傳統點心衍生的個性甜點及其製作技巧。

請善用本書，徹底掌握義大利料理的博深精髓，在不景氣的環境下發揮最大的集客魅力。

<<明星主廚的義式甜點大全>>

編輯推薦

書中集結十間頂級義式餐廳的明星主廚，為讀者演繹百道兼具傳統與創新、古典與現代，充滿巧思與創意的經典義式甜點。

作者簡介 RISTORANTE ITALLIANO LA COMETA：(魚占)田淳治 在義大利溫布利亞省與托斯卡納省的餐廳，以及羅馬的名店等處經過8年的歷練後，於1982年開設了「LA COMETA」餐廳。經常在各百貨公司舉辦的活動及料理教室中擔任講師，介紹義大利料理的烹調技術和飲食文化，更不遺餘力親赴義大利採購食材。

Ristorante La Vita e Bella：石崎幸雄 在東京都內的義大利餐廳修業後，於1990年遠赴義大利，在托斯卡納等地的餐廳持續進修不輟。

回國後成為人氣餐廳的主廚，並在2006年「La Vita e Bella」開幕之際就任總主廚。

亦活躍於百貨公司舉辦的活動及料理講習會等場合。

Osteria La Pirica：今井壽 1997年在法國料理名廚(土反)井宏行氏開設的「Ristorante Dontarian」擔任主廚。

2002年獲得米蘭義大利料理協會授予「Maestro di Cucina(烹飪大師)」之稱號。

07年起就任「Osteria la Pirica」的總料理長。

在店鋪開發方面也相當活躍。

Ristorante Cascina Canamilla：岩坪滋 除了坎帕尼亞省蘇連多半島的「Torre del Saracino」之外，還到過皮耶蒙特、威尼托、西西里、薩丁尼亞等地的餐廳修業2年半的時間。

回國後，於表參道的「Kappas」擔任主廚。

2009年起就任「Cascina Canamilla」的主廚。

東京都出身。

Ristorante Cascina Canamilla：小西達也 在北義各地的餐廳修業一段時間之後，進入西班牙「El Bulli」的廚房等等總計在當地修業5年多的時間。

回國後曾先後擔任過西麻布「Zeffiro」、丸之內「Calandrino」的主廚。

2009年起就任「Cascina Canamilla」的主廚。

島根縣出身。

Piatto Suzuki：鈴木彌平 在麻布十番的「Cucina Hirata」修業之後，1992年赴義，進入位於皮耶蒙特省．杜林的ICIF就讀。

第1期畢業後，繼續在杜林、錫拉庫薩、波地吉拉等地的餐廳修業。

回國後在「Vino Hirata」擔任主廚，並於2002年開設「Piatto Suzuki」。

Ristorante Hamasaki：濱崎龍一 1988年前往義大利，在「Dal Pescatore」等多家知名餐廳修業。1989年回國之後，進入乃木板的「Ristorante Yamazaki」，1993年就任主廚。

2001年在南青山開設「Ristorante Hamasaki」。

在電視、雜誌等媒體上也相當活躍。

RISTORANTE AL PONTE：原宏治 原本學習的是法國料理，25歲時因為前往義大利的契機而發覺對義大利料理的喜愛於是轉向。

回國後曾在「La Colomba」「Al Porto」擔任二廚。

之後再次前往義大利學習各地的鄉土料理。

1990年「Al Ponte」開幕起就任該店主廚。

Ristorante ACQUOPAZZA：日高良實 神戶市出身。

在法國料理店修業之後，又被義大利料理的魅力所吸引，於是在1986年前往義大利，在「Enoteca Pinchiorr」「Dal Pescatore」等名店業修業。

1989年回國之後，於1990年開設「Acqua Pazza」。

目前亦活躍於連鎖店的企劃及各大媒體。

Cucina Italiana Ristorante CASTELLO：山田直樹 曾於托斯卡納、馬爾凱、威尼斯、皮耶蒙特等地的餐廳修業。

<<明星主廚的義式甜點大全>>

回國後又在銀座「ATTORE」等餐廳修業。

1998年在千葉・佐倉開設「CASTELLO」。

除了腹地內的自家農園之外，近年來更開闢了柑果園，對於自家栽培的食材相當投入。

Cucina Italiana Ristorante CASTELLO：上原敬廣 1996年進入東京新大谷飯店。

2003年被調派至幕張新大谷飯店。

在飯店累積了許多甜點方面的統籌部署經驗。

2007年以甜點主廚之身分進入「CASTELLO」。

和2位助手一起負責為餐廳提供甜點及製作蛋糕。

Bar DelSole：橫山千尋 1994年前往米蘭的咖啡館「La Terrazza」接受咖啡師訓練。

1996年成為第一位獲得義大利認證的日籍咖啡師。

2001年開設「Bar DelSole」。

2004年世界拉花大賽亞軍。

不僅是日本咖啡師業界的第一把交椅，更是率先引進義式手工冰淇淋的先驅廚師。

<<明星主廚的義式甜點大全>>

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:<http://www.tushu007.com>