

<<西班牙大厨教你做分子料理>>

图书基本信息

书名：<<西班牙大厨教你做分子料理>>

13位ISBN编号：9789865923112

10位ISBN编号：9865923114

出版时间：2012-10-15

出版时间：四塊玉

作者：丹尼爾·雷格尼亞（Daniel Negreira）

译者：張小眉,夏荷立

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>

<<西班牙大廚教你做分子料理>>

內容概要

西班牙大廚？

你做分子料理

Discovering the moderN chef

Daniel Negreira 著

香腸蛋不是早餐，臭豆腐其實是麵包，海鮮當雞尾酒喝，皮蛋也能變分子料理。

分子料理不難，至少沒有你想的那麼難，只要遇到一份好食譜。

認識分子料理的第一份好食譜

CHEF DANIEL繼上一本食譜「西班牙大廚到你家」之後，這次端上最夯的分子料理！

他在書中傾囊相授，教人用台灣本地特有的食材，如鳳梨、荔枝、宜蘭透抽，結合西班牙傳統美食伊比利火腿做出麵包、前菜、主菜到甜點，同時搭配多款葡萄酒，形成精彩絕倫的酒菜唱和。

這是台灣少見的分子料理食譜，也是你認識分子料理的一本好書。

本書特色：

許多人以為分子料理很難，因為它牽涉到化學，還有人因此以為分子料理很不自然，很不健康，其實不然。

丹尼爾不但採用很多台灣在地食材，同時針對西班牙傳統料理、台灣小吃和世界各地的美食做了一些創新，讓讀者知道分子料理不但沒那麼難做，更是健康的美食。

媒體推薦：

10/19誠品信義店Cooking Studio現場做料理，當然會有西班牙電視台的攝影師側拍，用在西班牙海外廚師報導之中。

同時，聯合新聞網也有一組記者跟拍。

<<西班牙大廚教你做分子料理>>

作者簡介

關於作者

Daniel Negreira

他跟隨過幾位西班牙名廚，得過幾次獎，包括包吉茲(Bocuse d'Or)國際烹飪大賽巴斯克自治區最佳年輕廚師獎，待過歐洲幾家餐廳之後，移居台灣，在這個島上開始從事個人料理的創作。

一開始，他在台北開設El Toro餐廳，吸引一批喜愛美食的支持者。

亞洲美食評鑑指南(The Miele Guide)在評選2010 2011年度亞洲前20大最佳餐廳時，El Toro名列台灣地區入選的22家餐廳之一。

其後，他在金主的支持下，轉而開設鼎恩創意料理(DN innovacion)。

對他而言，這家餐廳是發揮個人對食物的熱情，分享創意美食智慧的所在，更是美夢的成真。

丹尼爾從小生長在以農為主的島上，他喜歡各種天然的食材，堅持採用當令的食材。

他堅信，食材的價值不在它的價格高低，而在它背後的創意運用。

丹尼爾擅長從傳統的西班牙菜出發，從古老的食譜汲取養分，經過改良與創新，採用台灣在地和進口食材，做出不失原味的西班牙料理。

「熱情」和「創意」是他在從事料理創作的兩大支柱。

內文試閱：

· 推薦序：

認識Chef Daniel已經超過3年了，從他在台灣開的第一家西班牙餐廳El Toro到現在的鼎恩創意料理餐廳，我一直是他的忠實粉絲和客人。

我喜歡看到他漂亮的菜式，而我常常說吃飯不單只要滿足肚子，更要讓五感（視覺、聽覺、嗅覺、味覺和觸覺）都獲得滿足。

記得第一次遇見Chef Daniel是一位朋友Peter邀請我到El Toro吃午餐，我帶了一瓶葡萄酒前往，當時Peter點了伊比利火腿與和牛肉。

過了幾天，我和我先生一起去吃晚餐，不知道要點些什麼菜，我就告訴Chef Daniel我的預算，請他替我們安排一下。

透過一層玻璃，看到他在廚房裡很認真地準備了幾款tapas和烤乳豬，每一菜都讓我們「嘩」聲四起，在吃以前就先滿足了我的視覺，當下就決定要把Chef Daniel介紹給我的出版商。

當年Chef Daniel的女兒瑪莉娜只有幾個月大，坐在嬰兒車裡，是一個漂亮的女娃，時隔多年，瑪莉娜已經4歲多了，說得一口流利的中文、西班牙文和英文。

這位單親爸爸一天到晚都把女兒掛在嘴上，驕傲的不得了。

我常常問Chef Daniel他做菜的靈感和創意來自何方？

他說：「我不喜歡copy別人的菜，我喜歡在傳統的西班牙菜加入我天馬行空的創意和豐富、多層次的口感，有時候還加入瑪莉娜的『意外』，如在第114頁的炭烤孔雀蛤佐咖哩，就是因為2年前，瑪莉娜和我在曼谷吃著路邊小吃 黃咖哩淡菜，她一不小心就把她的黑巧克力飲料倒進我的菜裡，然後要我試一試，沒想到味道還不錯，回來後我給它加以改良，呈現給客人們品嚐，請不要忘記，這是一道父女情深的美味，創作權屬於瑪莉娜。」

<<西班牙大廚教你做分子料理>>

Chef Daniel長得又高又帥，外表略微帶點粗曠，但他的菜卻非常細緻，在這本書裡，有些菜看起來很簡單，其實工程浩大，也有菜看起來像日本花藝，美不勝收。簡單來說，ChefDaniel已把他的菜變成藝術品，供大家品賞。

束煥新
美食家

<<西班牙大廚教你做分子料理>>

書籍目錄

目錄：

目錄TABLE OF CONTENTS

推薦序 Forewords

束煥新 天馬行空的創意與美不勝收的藝術

Cuisine, Creation and Art by Mary Soh

謝怡芬 丹尼爾這個人

My Friend Daniel by Janet Hsieh

范格斯 不只食譜而已 一場想像力與創意飛舞的魔幻遊戲

A Magical Game of Imagination and Creation by Miguel Angel Vargas

銘師傅 一個值得尊敬的廚師

A Respectable Cook by Chef Ming

艾琳 你永遠存在我的心裡

You Are Always in My Heart by Erin de SANTIAGO

邱美熒 「食」的快樂

There Is More to Food than Eating by Terri Chiu

作者自序 Author ' s preface

前言 Introduction

分子料理沒那麼難

About Molecular Gastronomy by Chef Daniel

冷盤 COLD APPETIZERS

1.波士頓龍蝦肉佐荔枝、番紅花和辣醬油

BOSTON LOBSTER “ SALPICON ” WITH LITCHI, SAFFRON AND TABASCO

2.「夏娃版」凱撒沙拉 “ AVE CAESAR ”

3.伊比利「陳」 IBERICO “ CHEN ”

4.百分百鮭魚 100% SALMON

5.挪威醫生 “ DOCTOR NORWAY ”

6.吧台海鮮盅 SEAFOOD ON THE BAR

7.糖與鹽 SUGAR AND SALT

8.中伊法「情結」 IBERICO-CHINA “ FRENCH CONNECTION ”

熱前菜 HOT APPETIZERS

1.蘆筍田 “ THE ASPARAGUS FIELD ”

2.爐烤香蕉佐鵝肝泡沫襯開心果與月桂葉香氣

FOIE GRAS FOAM WITH ROASTED BANANA, CANE SUGAR, PISTACHIO, COOKIES AND BAY LEAVES AROMA

3.「豬」蛋 “ THE PIG EGG ”

4.印度沉船 “ THE INDIAN SHIPWRECK ”

5.大和體，西班牙魂 JAPANESE BODY-SPANISH SOUL

6.濱海茶趣 “ TEA TIME BY THE SEA ”

7.甜蜜生活 “ LA DOLCE VITA ”

8.皮蛋 “ PI-DAN ”

主菜 MAIN COURSE

1. i-神戶牛 i-KOBE

2. 宜蘭五彩墨魚 STEWED YILAN BABY SQUID WITH “ COLORS ”

3. 低溫烹調小羊肋排佐檳榔花、小茴香仔與仿松露

LOW TEMPERATURE RACK OF BABY LAMB WITH “ PINGLAN ” FLOWERS, FIGS, CUMIN, AND

<<西班牙大廚教你做分子料理>>

MIMETIC TRUFFLE

4. 串起來 "SKEWERED UP"
5. 龍肉 "DRAGON PORK"
6. 蜂巢板 " THE BEE PANEL "
7. 「木頭」雞 " CHICKEN OF THE WOODS "

甜點 DESSERT

1. 黑莓蛋糕佐黑莓酒BLACKBERRY
2. 糖漬栗子慕斯、「12秒」柳橙海綿蛋糕佐黑醋栗
MARRON GLACE MOUSSE WITH ORANGE 12 SECONDS SPONGE AND RASPBERRY
3. 不一樣的起司蛋糕 A DIFFERENT CHEESE CAKE
4. 看著我的眼 LOOK INTO MY EYES
5. 「尚未完工」巧克力

CHOCOLATE " UNDER CONSTRUCTION "

6. 香腸蛋「早餐」 " THE BREAKFAST "
7. 2012新版西班牙法式吐司 " TORRIJAS 2012 "
8. 速成草莓液態氮雪酪佐馬丁尼
INSTANT STRAWBERRY NITRO-SOBRET WITH MARTINI

9. 埃及之眼THE EGYPTIAN EYE

10. 甜蜜蜜 SWEET MARINETTI

麵包的小秘密 SECRETS OF THE BREAD

1. 面對恐懼 " FACE YOUR FEARS "
2. 洋蔥麵包 ONION BREAD
3. 龍蝦麵包 LOBSTER BREAD
4. 西班牙的午茶小點 " LA MERIENDA "

<<西班牙大厨教你做分子料理>>

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