

<<高級法式料理>>

图书基本信息

书名：<<高級法式料理>>

13位ISBN编号：9789866485190

10位ISBN编号：9866485196

出版时间：2009-3

出版时间：楓書坊文化出版社

作者：安藤裕康.戶田純弘 等

页数：176

译者：曹茹蘋

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>

## <<高級法式料理>>

### 內容概要

本書毫無缺憾地呈現出完整的法國料理知識，想必會成為優秀的料理人與所有人不可或缺的珍藏書籍。

所謂的sauter，意指使用平底鍋或淺鍋，以油脂加熱，或是煎肉、魚和炒蔬菜。

是在日本的家庭料理中也經常見到的烹調法。

使用這個加熱法時，大多會以較高的溫度將大小一致的食材煎固定，在短時間內使其熟透。

因此，可以呈現美味不流失、加熱到恰到好處且多汁的效果。

在本章中，牛排、煎肥肝這類在煎時不移動食材的料理，是典型的sauter烹調法，不過也有像煎蕈菇、蔬菜這種一邊移動平底鍋或食材，一邊炒的方式。

另外，將食材沾取麵粉後以大量奶油去烤的meunière (sauter「meunière」)、裹上麵包粉後像是油炸般地煎的cutlet (sauter「panés」)也是使用油脂來煎，因此就意義上而言算是sauter的同類。

sauter的領域非常廣泛，不過共通的烹調重點，就在於加熱器具、鍋子和平底鍋的使用方法上。

比方說，準備sauter專用的鍋子或較厚的平底鍋。

而其大小與入鍋食材量之間的平衡，則會大大地影響成品的美味。

無論使用何種烹調方式，首先都要了解所需器具的特性，接著將其運用自如、充分發揮其功用是料理的第一步。

而sauter就是最適合那一步的烹調法。

<<高級法式料理>>

作者簡介

安藤裕康 1958年生於大阪府。  
Ecole 東京法國料理教授。

古 勝 1962年生於新潟縣。  
調理師專門學校法國料理專任教授。  
長期在 調集團法國分校內任職。

戶田純弘 1964年生於大阪府。  
調理技術研究所法國料理教授。  
長期在 調集團法國分校內任職。

<<高級法式料理>>

编辑推荐

本書特色 本書毫無缺憾地呈現出完整的法國料理知識，想必會成為優秀的料理人與所有人不可或缺的珍藏書籍。

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>