

<<總裁上菜：嚴長壽與亞都的飲食>>

图书基本信息

书名：<<總裁上菜：嚴長壽與亞都的飲食美學>>

13位ISBN编号：9789866595332

10位ISBN编号：9866595331

出版时间：2009-12-11

出版时间：積木文化

作者：王宣一，嚴長壽，韓良露 著

页数：176

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>

## <<總裁上菜：嚴長壽與亞都的飲食>>

### 內容概要

執台灣精緻飲食文化牛耳的嚴長壽與亞都麗緻大飯店三大餐廳——巴黎廳1930、巴賽麗廳與天香樓的故事由嚴長壽先生創立於民國66年，位於台北市市民權東路的亞都麗緻飯店，擁有三間獨具特色的知名餐廳：被譽為台北最好的法國餐廳——巴黎廳1930：擁有正統法國美食與典藏豐富的葡萄酒窖；巴賽麗廳則富歐洲古典風情，以法國鄉村村佳肴與地方菜獨樹一格；天香樓則是台灣唯一傳承了正宗杭州菜優雅精緻風味的中餐廳。

三十年來，這三大餐廳在美食家們心目中一直有著執台灣飲食牛耳的地位。

總裁嚴長壽對於深耕台灣精緻飲食文化的遠見與企圖心更是最關鍵的靈魂人物。

本書即以嚴長壽的親身說法開始，細數亞都三大餐廳從草創初期一路走來的點點滴滴，在當時台灣經濟剛起步的保守社會風氣與環境中，嚴長壽如何排除萬難，以其恢弘的格局與旺盛的企圖心創立台灣最好的中、西餐廳，並且深入體察時代的脈動，不斷精益求精與堅持創新，始終引領台灣飲食文化的潮流。

從巴黎廳1930、巴賽麗廳與天香樓這三大頂尖餐廳創立的緣起，過程中的探索與經驗，與國際三星名廚間碰撞出的火花，乃至於多年來與台灣乃至國際各界名流聞人的趣聞逸事，更對於提昇台灣餐飲業的水準與國際化人才的培養產生了極其深遠的影響。

兩大知名飲食作家韓良露、王宣一共同執筆《總裁上菜——嚴長壽與亞都的飲食美學》力邀知名飲食作家韓良露與王宣一執筆，兩位作家不但長期以來就是亞都三大餐廳的座上嘉賓，對於亞都的名廚名菜自是如數家珍，有其深刻的了解與觀察，透過兩位作家專業與獨到的觀點與優美細膩的文字，從中、法精緻飲食文化的背景開始，娓娓道來三大餐廳的風格、歷任名廚、經典名菜與名人故事，引人入勝，精采可期。

亞都主廚團隊V.S.積木編輯團隊完美呈獻名廚名菜食譜本書的另一大特色則是首度公開亞都三大餐廳的經典名菜食譜。

巴黎廳1930、巴賽麗廳與天香樓共數十道最膾炙人口的名廚名菜由亞都主廚團隊全力支援，與向來擅長編輯精緻食譜的積木文化編輯團隊通力合作，完美呈現出三大餐廳名菜的色香味，更是對三大餐廳名菜製作內涵有興趣的讀者不可錯過的內容。

適逢亞都麗緻飯店三十週年慶，本書的誕生，不但是台灣飲食文化里程碑的紀錄，也為台灣的美食愛好者與餐飲從業人員獻上一份珍貴的禮物。

## <<總裁上菜：嚴長壽與亞都的飲食>>

### 作者簡介

#### 王宣一

台北亞都麗緻飯店天香樓美食顧問，曾任記者、專欄作家。

著有散文集《家庭旅遊》《國宴與家宴》，小說集《旅行》《少年之城》《懺情錄》《蜘蛛之夜》《天色猶昏，島國之雨》，兒童文學作品《哪個錯找哪個》《九十九個娘》《三件寶貝》《金瓜與銀豆》《丹雅公主》《板橋三娘》《青稞種子》等，部落格apumama的實驗廚房，廣論各式美饌。作品曾獲聯合報文學獎，金鼎獎等。

#### 嚴長壽

二十八歲成為美國運通總經理，三十二歲成為亞都麗緻飯店總裁，三十年來積極參與台灣觀光的國際事務。

歷任世界傑出旅館系統亞洲主席、青年總裁協會世界大會主席、觀光協會會長，及台北燈會、中華美食展推廣委員會、台北旅展等主任委員。

一九八一年舉辦第一屆金鑲獎，拔擢許多優秀廚師。

著作《總裁獅子心》《御風而上》《我所看見的未來》《做自己與別人生命中的天使》，出版旋即高踞暢銷書排行榜，影響了許多年輕人，分別獲得當年金書獎與最具影響力的書。

#### 韓良露

南村落主持人及亞都麗緻飯店巴黎廳1930、巴賽麗廳美食顧問。

寫作觸角廣及小說、電影評論、散文、劇本、占星學等各種文學。

對於美食的啟蒙甚早，好聽飲食掌故，愛讀食譜、食經和下廚，有《美味之戀》《微醺之戀》兩本美食書，《舊金山私密記憶》《狗日子．貓時間—韓良露倫敦旅札》《如果城市也有靈魂》等旅遊書，以及《愛情全占星》《人際緣份全占星》《寶瓶世紀全占星》《生命歷程全占星》四本占星學作品。

作品曾獲最佳新聞節目金鐘獎、新聞局優良劇本與台北文學獎。

近年來大力推動台北文化護照的文化深根社區的活動。

<<總裁上菜：嚴長壽與亞都的飲食>>

書籍目錄

【作者序】嚴長壽	04
【作者序】天香樓上菜/王宣一	06
【作者序】總裁上菜的文化/韓良露	08
傳承與創新	
台灣精緻飲食文化的過去、現在與未來/嚴長壽	12
巴黎廳1930	
巴黎廳1930的故事	24
巴黎廳Fine Dining的傳統	28
在巴黎廳服務的老面孔 Jack	31
米其林三星大廚教給小廖師傅的十堂課	36
桌邊服務Table Service	40
傳統法式榨汁鴨	42
火焰番茄湯	46
法式火燄薄餅	48
國際名廚在亞都的招牌菜	
Chef Roland Mazere/甜酒燴龍蝦	51
Chef Paul Bocuse ( Chef Jean Fleury ) /特製黑松露湯	52
Chef Jacques Lameloise/香烤松露乳鴿	53
Chef Jean-Michel Lorain/燒烤青豆朝鮮薊咖啡犢牛排	54
Chef Alan Soliveres/香鱈洋芋千層派	55
Chef Philippe Marc/香檸薄片海鱸魚佐羅望子醬汁	56
Chef Joel Antunes/雞汁鮑魚附迷你朝鮮薊	57
巴賽麗廳	
巴賽麗廳Brasserie	60
歷年來巴賽麗廳主廚的介紹	72
Chef Claude Herchembert	
Chef Thomas Seiler	
Chef Nicolas Pena-Alearez	
Chef David Chauveau	
經典料理	
法式鴨肉醬	74
焗烤洋蔥湯	76
檸汁奶油梭魚	78
庫斯庫斯什錦肉盤	80
阿爾薩斯酸菜豬腳	84
白汁燴犢牛	88
慢燉什錦鍋	90
白豆什錦鍋	92
酥芙蕾	96
阿爾薩斯蘋果塔	100
天香樓	
杭州菜的故事	104
天香樓的故事	114
天香樓主廚群像	118
天香樓歷任主廚	118

<<總裁上菜：嚴長壽與亞都的飲食>>

邱平興主廚

曾秀保主廚

楊光宗主廚

天香樓客座主廚 123

李亞平主廚

李國緯主廚 ( Chef Susur Lee )

新式料理

玉葉豌豆仁 128

香蒜蝦仁 130

松露蓴菜芙蓉 132

錦菇魚生清湯 134

米餅鴨肝 136

酥炸辣魚 137

薺菜筍嬰 138

松露拌麵 140

精釀龍鱈 142

生翅菲力牛排 144

經典料理

梅汁番茄 146

糖心燻蛋 147

花雕醉雞 148

炸響鈴 150

龍井蝦仁 152

蓴菜魚丸湯 154

宋嫂魚羹 156

西湖醋魚 158

叫化雞 ( 富貴土雞 ) 160

東坡肉 164

蝦爆鱔麵 166

棗泥鍋餅 168

酒釀湯圓 170

米其林大廚在台覓食的幕後小花絮 39

天香樓的客人 125

總裁教你吃大閘蟹 126

<<總裁上菜：嚴長壽與亞都的飲食>>

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>