<<東京名廚的美味義大利麵法則>>

图书基本信息

书名: <<東京名廚的美味義大利麵法則>>

13位ISBN编号:9789868450448

10位ISBN编号:9868450446

出版时间:2009年08月28日

出版时间:PCuSER電腦人文化

作者:西口大輔

页数:80

译者: 陳怡君

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

<<東京名廚的美味義大利麵法則>>

内容概要

義大利麵好吃的秘訣在於麵粉的滋味、濃縮的鮮味……以及合而為一的一體感。 義大利麵要做得好吃,重點之一在於「麵粉的滋味」。 義大利的義大利乾麵條使用的是百分之百的杜蘭粗粒(Durum Semolina)麵粉。 杜蘭是一種質地較硬的小麥,粗粒則是「研磨顆粒較粗」的意思。 對義大利人來說,攸關口感的麵粉可是相當重要的。 另一個好吃的關鍵在於醬汁裡的「濃縮鮮味」。 最具代表性的茄汁,就是將食材徹底加熱熬煮後,把所有美味通通濃縮在裡頭。 在義大利,醬汁基本上都是稠稠的泥狀,裡面絕對看不到任何固體的配料。 即使是綠花椰菜,

<<東京名廚的美味義大利麵法則>>

作者简介

西口大輔 DAISUKE NISHIGUCHI

1969年生於東京。

18歲時邁上料理之路,一開始學的是法式料理,後來因興趣轉而學習義大利料理。

曾經師事西麻布Capitolino主廚吉川敏明門下,23歲時遠赴義大利並於北義大利研修4年。

曾於米蘭的米其林二星餐廳SADLER擔任義大利麵廚師,回國後於東京代代木上原開設BuonaVita餐廳,但在天天滿座的狀態下,4年後卻毅然決然將餐廳收掉,再次前往義大利,以5年時間待在北義大利鍛鍊手藝,之後成為一星級Locanda Vecchia Pavia al Mulino的料理長。

2006年回日本後,於文京區白山開設Volo cosi餐廳。

餐點深具義大利料理精髓,獲得相當高的評價,再度成為一位難求的人氣餐廳。

<<東京名廚的美味義大利麵法則>>

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