

<<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>>

內容概要

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>>

作者簡介

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>