

<<菜市場裡的大廚>>

图书基本信息

<<菜市場裡的大廚>>

內容概要

首位獲許於世界排名第一的餐廳「NOMA」工作實習的台灣廚師 他遞出辭呈，脫下潔白廚師服，踏進台灣菜市場的世界， 因為，這裡是人間百態的縮影，也是他所追尋的美食靈魂源頭。

為了打破自己長久以來困在進口食材原產地象牙塔的困境，讓自己不再對這塊土地上的風味一無所知，喬艾爾拋下原本高級西餐廚師的工作，跨過髒兮兮的攤販和高傲的客人間的界線，到菜市場攤上工作，親自在第一線接觸所有美食的關鍵——食材。

他在觀察菜市場攤販和客人買賣間的互動，看到了人性的幽微與趣味；也從逐攤親手觸碰嗅聞的各式貝介魚鮮、禽肉蔬果食材中，學會了辨識各樣食材好壞的關鍵……這些奇異經歷與挑選訣竅，透過喬艾爾的筆，都化成了書中故事和道道風味食譜。

《菜市場裡的大廚》為知名線上雜誌「Bios Monthly」廣受歡迎的同名飲食/廚藝專欄文章集結，書中收錄十八篇喬艾爾發生在市場裡的真實故事，辨識人心的同時，也讓你認識市場裡美食的靈魂——食材的購買訣竅與烹調方式，書中並依各篇主題加入近六十道適用台灣本產食材的料理食譜。

情境式文字書寫結合簡單與健康味美的食譜配方，享受飲食文字閱讀之趣的同時，也能按文輕鬆做出書中各式美食。

<<菜市場裡的大廚>>

作者簡介

Joel 喬艾爾 1987年生，台灣人，畢業於高雄餐旅大學，曾任知名飯店及餐廳廚師。
現為網路雜誌「Bios Monthly」駐站餐飲專欄作家。

踏入料理世界之前曾是曲棍球選手，就讀高雄餐旅大學期間及畢業後，曾兩度赴法國里昂及巴黎實習、工作。

喬艾爾獨特的飲食書寫風格及創新食譜規畫，曾受邀至各大專院校主講餐飲寫作及菜單設計。
現為兼職作家及餐飲工作者。

即將前往位於丹麥哥本哈根的NOMA餐廳修業。

NOMA曾於2010、2011連續兩年拿下有飲食界奧斯卡之稱的「San Pellegrino全球50大最佳餐廳」榜首。
喬艾爾是首位獲許前往工作實習的台灣廚師。

<<菜市場裡的大廚>>

書籍目錄

序篇：斷腿的廚子一. 蹲在水溝上奶油風味煎鮭魚二. 深海鱸魚的竊笑鱸魚鑲蕈菇佐南瓜與焦糖蘋果 / 香烤鱸魚佐香草沙拉 / 香煎鱸魚佐甜豆與馬鈴薯蒸鱸魚佐奶油菠菜與珍珠洋蔥 / 酥炸鱸魚佐酸奶咖哩醬汁三. 水平線下的盛宴炸海鮮四. 墨魚汁經典風味小卷 / 蒜味小卷 / 炒中卷佐陳年酒醋 / 墨魚燉飯 / 炸墨魚佐蒜味蛋黃醬番茄烤墨魚 / 燒烤辣椒拌章魚 / 香腸章魚盤五. 美好的內臟亞洲風雞肝沙拉 / 虱目魚肚湯 / 白豆燉牛雜 / 紅酒悶豬肝 / 豬雜肉派六. 不要買中午過後的蝦子海岸鮮蝦 / 竹筍鮮蝦佐新式雞尾酒醬汁 / 辣味烤蝦佐柳橙 / 咖哩鹽酥蝦佐第戎芥末醬七. 年輕人，想撿便宜？
奶油鮮蔬 / 肉桂烤南瓜 / 醋拌烤甜椒 / 百里香蕈菇 / 番茄燉雜蔬八. 來支菸吧！
炸豬耳朵九. 一豬一世界 紅酒豬頰肉 / 法式芥末五花 / 香烤小里肌 / 美式肋排 / 肯瓊風味豬排十. 鐵漢柔情 海味蛤蠣 / 白酒海瓜子 / 咖哩蛤蠣 / 奶油煮鮮蚶 / 迷迭香烤干貝佐番茄、柑橘奶油干貝佐四季豆、培根 / 干貝配蕈菇佐海鮮醬汁十一. 我們的魔法 燒烤石斑佐蔬菜拌杏仁 / 西班牙風味煎烤石斑 / 鼠尾草燒烤紅條石斑十二. 別擔心，都很新鮮 漁港海鮮湯十三. 摸摸你的魚 甜菜醃漬鮭魚佐酸奶蘋果醬 / 味噌鮭魚佐鳳梨莎莎醬 / 半熟鮭魚佐蕈菇十四. 季節之美 時蔬蒸赤(魚宗) / 煎烤馬頭魚 / 花飛沙拉 / 酥香加納佐水波蛋 / 黃雞魚冷肉盤十五. 殺雞拔毛鹹水雞 / 迷迭香烤雞腿 / 雞肉沙拉十六. 苦不堪言義式生魚片十七. Toro 桑 辣味鮪魚佐配亞洲風味油醋十八. 只是混口飯吃時蔬燉飯附錄：海鮮基本處理法

<<菜市場裡的大廚>>

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>