

蕃茄小點



[蕃茄小點_下载链接1](#)

著者:布秋榮

出版者:賽尚圖文

出版时间:20050401

装帧:

isbn:9789868087132

10種令人食指大動的迷你幻想曲Finger Food是用手指抓來吃的小點心，傳達主人希望賓客放鬆、無拘的待客之道，談笑之間，美味輕鬆入口。本書以魔幻般的蕃茄，譜出輕快有層次的手指幻想曲！

本書以是水果也是蔬菜的蕃茄作為Finger Food的入菜主角，藉由蕃茄的新鮮、健康、酸甜層次，再運用不同種類的蕃茄口感，和其它食材做創意、恰好的組合，成為三五好友小聚時，輕鬆沒壓力的小點心。作者在本書的另一項用心，表現在菜譜技巧的設計，使本書成為一般食譜操作者容易準備與操作的菜譜，而口味上更經過作者專業試菜，道道美味經得起挑剔的嘴。

除了內容設計用心之外，本書更結合專業攝影、追求影像的極緻，而美感的設計與組合背貼的裝訂，可以使讀者在製作佳餚時，方便翻閱與操作，這種追求質地的呈現方式，希望能讓讀者經驗美食的視覺美感，在食譜的實用價值之外，平時亦可隨性的讓她成為

空間一角的裝飾品。

作者介绍:

Abu布秋榮

來自香港，擁有十七年西餐烹調的經驗，從香港希爾頓酒店、香港君悅飯店，以至於台北凱悅飯店音悅軒的主廚，廚藝表現皆令人讚賞，之後擔任以他名字命名Abu’s Brasserie餐廳的主廚，隨後進入台北凱撒大飯店擔任行政總主廚，並於2004年受義大利駐台北辦事處邀請至南義大利做美食交流，目前為犇鐵板燒餐廳餐飲顧問。Abu師傅極富創意的構想，充分地發揮在他的菜餚上，除了媒體多次報導之外，也吸引了廣大消費者，其中不乏許多知名人士，也經常是Abu師傅的座上嘉賓。認為烹調如同一門藝術的Abu師傅，擅長將新鮮食材，透過創意的運用，將美味與創新做完美的結合，但是他堅持試菜的重要性，因為這樣能維持一位廚師烹調的水準。即使二十五歲就當上主廚，Abu師傅對餐飲的熱忱不減，不斷尋求充實進步的機會，也喜愛至國內外搜尋品嚐各式風格美食與交流學習。

目录:

[蕃茄小點_下载链接1](#)

标签

评论

[蕃茄小點_下载链接1](#)

书评

[蕃茄小點_下载链接1](#)