

新流和风料理



[新流和风料理 下载链接1](#)

著者:進藤顯司

出版者:二魚文化事業有限公司

出版时间:2006.11.28

装帧:

isbn:9789867237576

融合突顯食材原味的日式、講究醬汁的法式及亞洲地區南洋的香料，還加上充滿陽光的西班牙料理，進藤顯司的新流和風料理熱情奔放，年輕鮮香……

醬料是料理的魔法師，可以為菜增添不同的風味，本書除了呈現廚師的個人特色，將實用菜色作創意展現外，另加上主廚的創意發想，讓人更瞭解新式日本料理的魅力，發掘單一食材的多樣用法。

以國際級廚師自許的進藤顯司，擁有15年以上的廚藝經驗，精湛的料理手藝受到法國M.O.F大師Philippe

Jego的賞識，曾率領包含泰國、印尼、馬來西亞、印度、越南等多國師傅精英團隊共同創造出新式的無國界料理，進藤師傅獨具創意的料理風格融合了法式、日式及亞洲料理的特色，尤其注入西班牙美食的熱情奔放，新流和風美饌在他手裡，一再演繹著啟發味蕾的新感動。

作者介绍:

進藤顯司

廚藝經驗16年

現任台中金典酒店「秀」新流和風料理餐廳主廚

曾任日本Disney Ambassador Hotel主廚

深受法國M.O.F廚藝大師Philippe Jego賞識而率團共創新式無國界料理宴

專長：融合日式和法式、亞洲料理特色，再加入西班牙料理的熱情奔放，打造出全新而獨特的新流和風料理。

■本書目錄

推薦序

日本的飲食文化

關於作者

進藤顯司源自母親的料理熱情

料理基本功

醬汁篇

前菜篇

鍋品與湯篇

麵食篇

海鮮料理篇

肉類料理篇

丼與壽司篇

目录:

[新流和風料理 下載鏈接1](#)

标签

评论

[新流和风料理 下载链接1](#)

书评

[新流和风料理 下载链接1](#)