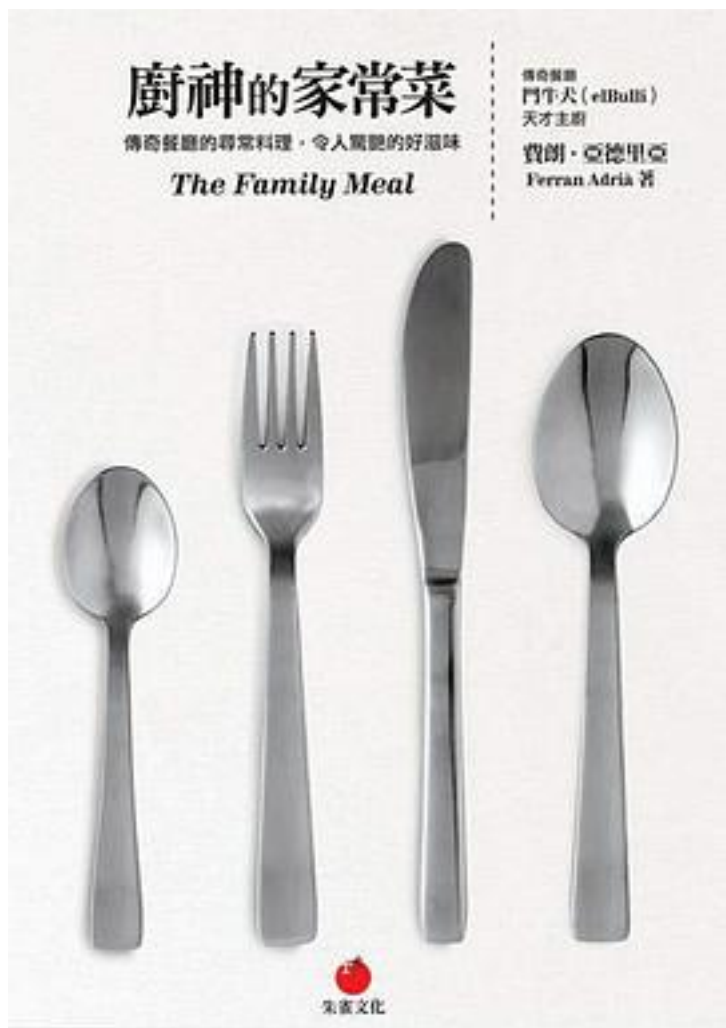


厨神的家常菜



[厨神的家常菜_下载链接1](#)

著者: [西] 费朗·亚德里亚

出版者:北京美术摄影出版社

出版时间:2014-5

装帧:精装

isbn:9787805015767

亮点介绍:

1. 世界顶尖厨师、公认的厨神——费朗·亚德里亚的西式美食制造全书
2. 1600张超清大尺寸步骤图，逐一分享每道菜详尽的制作步骤
3. 31组套餐共93道菜品做法大全，包含意面、肉类、前菜、汤品及点心等
4. 附有「专属自己的菜单」单元，你可以自行搭配创造出属于自己的美味食堂

内容简介：

费朗·亚德里亚（Ferran Adria）——连续5年获得权威餐厅评鉴《The World's 50 Best Restaurant》排行榜第一名斗牛犬餐厅（elBulli）的主厨，汇聚了多年心血，集结斗牛犬餐厅数年来，每天为员工们烹调的，营养均衡又色香味俱全的美味料理，出版了第一本每天都用得到的食谱——《厨神的家常菜》。

《厨神的家常菜》中包含31个最受欢迎的套餐共计93道菜品，都是费朗·亚德里亚亲自选出来的，每个套餐都包含：前菜（汤品）、主菜和点心，您喜欢的肉类料理、正宗的意大利面、冷热前菜、餐后甜点等应有尽有。当然，读者也可以随自己的心情、将冰箱中既有的食材任意搭配组合。除了菜色的设计贴近家常菜，为了让一般2人小家庭，或者6人家庭也能轻松品尝到这些用心的美食，他特别改写食谱，在食材量分别标记了“2、6、20、75”人份的食材量，满足不同的需求。

此外，为了让这些料理更贴近一般人，《厨神的家常菜》以外国食谱中罕见的“一步骤一文字”做逐步说明，更清楚标示了详尽的“备餐时间和可同时操作的最佳顺序流程”，不浪费一丁点时间。无论是前菜、主菜或者点心，跟着厨神简单又条理分明的方法，让你在最短的时间内，烹煮每天的家常料理。

《厨神的家常菜》收录了近1,600张详细的步骤图和全部的食材照片，就如同费朗·亚德里亚在书中说的：“希望让大家知道，只要按照我们为一般家庭改写的食谱烹调，就可以有条不紊、轻轻松松地完成这些料理”。

作者介绍：

作者简介：

费朗·亚德里亚（Ferran Adria）是全世界最顶尖的厨师之一，掀起欧洲料理改革风暴的总舵手，更是传奇的斗牛犬餐厅（elBulli）的主厨和创意总监。他的过人天赋、创意、美食发明和对料理的热情，为全世界的厨师和饕客带来美味的惊喜，更造就了斗牛犬餐厅的不朽传奇。世界上的名厨何其多，但若是说到一位大家公认的厨神，最接近这个美名的，莫过于西班牙国宝级厨师费朗·亚德里亚（Ferran Adria）。

这本光看就让人流口水的《厨神的家常菜》，正是世界名厨亲自操刀的第一本家常菜食谱。被评选为全球最有影响力的厨师的费朗，醉心于分子烹饪学的研究，赋予现有的食材更多不同的风貌，发表了许多创新的料理，颠覆了大部分的人对美食的既定印象。目前致力于新菜色的研发，更受邀于世界各大学示范、演讲，和全世界爱好美食的人分享他的料理之路。

编辑推荐：

想要给生活增添一点意境，提升生活质量的确有很多方法，与其花大价钱购买昂贵的物品，不如亲自在家做一餐美味的菜肴！既陶冶了情操也享受了美味。

一定有人认为做西餐是件特别难的事情，做出既美味又高档的西餐就更是难上加难，《厨神的家常菜》告诉你做西餐是件多么容易的事情，做出美味的菜肴也是一件没那么复杂的事情，相信您按照书中的做法去操作，很快就会被家人朋友们称为“厨神”！这绝对是一件会让您超级有面子的事情。

《厨神的家常菜》是厨神费朗·亚德里亚（Ferran Adria）的第一本、唯一一本家常菜食谱！跟厨神一起烹调，让原本是奢望和幻想的米其林星级料理成为陪伴我们生活的日常美味。本书已出版英、美、法、德、义、西班牙等13个版本，在各国均获得极大反响，成为料理名著的不朽传奇。

- 目录: 什么是家常菜?
- 斗牛犬餐厅的备餐流程
- 在家烹调料理
- 认识基本用具
- 员工享用家常菜时间
- 基本酱汁和高汤
- 美味套餐
- 术语和索引
- • • • • (收起)

[厨神的家常菜_下载链接1](#)

标签

美食

烹饪

食谱

厨艺

生活

料理

食物

西班牙

评论

看完觉得自己要变大厨了呢，赶紧请朋友来家里吃顿饭，哎呀，还是先买个房子好了。

图片还是很好看，可是买回家后好像没有摆在书店里好看了。。。如果买齐了器具和食材，可行性应该比较高。可是我什么都没有啊啊啊！！感觉最不济也得买个烤箱和手持搅拌器，嗯。

受益匪浅

贵！！！！西班牙菜真是可操作性太低了[捂脸]

一本美好而耐心的烹饪书。

厨神可能对家常菜有什么误解！整本书并没有凡人能做出来的餐啊！

可以开爬梯了

前面的高汤和酱汁部分很好，有实践价值。后面菜谱很多食材很难买到新鲜的，但可以看出大厨做饭的优先级是 平衡>层次感>风味>香气。一切都是建立在平衡的基础上。

想去立刻买一条火腿…

供起来，膜拜

我妹送的，目前大概就实践了一个。。。

泛泛而谈

非常美的一本书。做过里面的鸡翅，好好吃！

质量超赞

名副其实的员工餐手册

贵啊

确实简单但并不实用，感觉西餐的烹饪方式还是过于单一，基本几个原料没跑了。

除了鱼类地菜都可以试试呢

买了回来好多年，都下不了手做一款菜。不符合国情，很多材料和工具都不日常。

费朗·亚德里亚的西式美食制造全书，一步骤一图一文字，不仅仅是菜谱也是一种美的欣赏，适合晚上临睡前看，减肥效果绝佳。西餐也是博大精深，不同食材的搭配，不同的准备与做法，想要学好是一个漫长的过程，也需要不断持续的练习，如何呈现一道美

食，事前事中事后都必不可少，此书可操作性极强，适合我这种厨房新手

[厨神的家常菜_下载链接1](#)

书评

[厨神的家常菜_下载链接1](#)