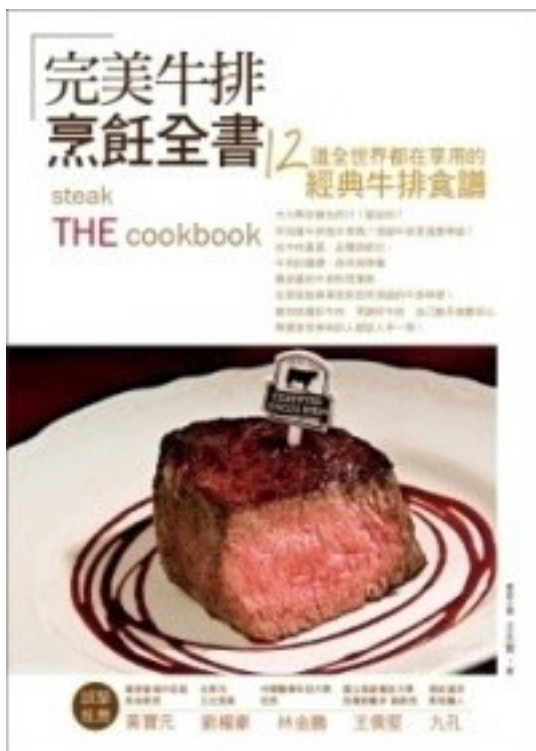


# 完全牛排烹饪全书



[完全牛排烹饪全书 下载链接1](#)

著者:王永贤

出版者:

出版时间:2012-4-25

装帧:平装

isbn:9789868774193

大火熱封鎖住肉汁！誰說的？

你知道用酒煮菜，酒精是不會完全揮發的嗎？

你知道牛排可以水煮嗎？頂級牛排到底是甚麼等級？

從牛肉產區、品種與部位，牛肉的選擇、保存與準備

最詳盡的牛排料理事典，在家就能夠享受到世界級的牛排料理！

教你如何挑選好牛肉 烹調好牛排 自己動手做最安心

12道全世界都在享用的經典牛排食譜，熱愛享受美味的人都該人手一冊！

我如果會節食的話，就是在等待牛排！

—茱莉亞．查爾德(Julia Child)

很多人都問：「你把烹調牛排訣竅都寫出來了，不怕別人複製嗎？」

我們只想要閱讀本書的讀者跟我們一樣，在家就能夠享受到世界級的牛排料理！

在開始動手做牛排之前—

很多食譜翻開第一頁就開始做菜，但是明明按照食譜一步一步來，卻怎麼做都做不到「味」！國外暢銷的經典食譜，大多一開始先介紹食材特性與烹調原理，基本裝飾，鍋具器材等，接著才教你烹調的秘訣，這才是一整套職人級的美味關鍵。

所以這本書也從最基本的步驟開始，絕不省略任何一個步驟，以深入淺出的方式，教你做好一塊牛排的完美烹調法。「美味」絕對沒有投機取巧的方式，只有對料理與食物本身具備必要的知識，才能徹底弄懂別人好吃的秘訣在哪裡，才能真正讓你免於飲食誤解產生的恐懼！希望所有人，尤其是一般薪水階級，都有機會享受美食，就從牛排開始，一輩子一次也好！

作者介绍:

東西小棧 王永賢

空軍退役飛行員，曾經獲得美國路克基地TOP  
GUN炸射冠軍殊榮，退伍後經營東西小棧牛排餐廳。

示範：王淑芬，跟隨先生王永賢到美國，並在美國學習西餐廚藝，目前跟先生一起經營牛排餐廳。

原來這才叫牛排！

因為軍中派訓，剛好有機會待在美國幾年，期間當然也要好好品嚐一下八方美味，其中最讓人大開眼界的，就是牛排。台南機場是我第一個服務的基地，我當然也在台南基地的西餐廳吃過牛排，但是到了美國的美軍俱樂部裡面，吃到的牛排顛覆我對牛排的認知，什麼鐵板、黑胡椒醬都沒有，牛排安安靜靜的躺在瓷盤上端出來，雖然沒有多餘的佐料，卻是吃得我這個鄉巴佬大呼過癮，原來那才是牛排。回國之後，每每回想起那塊牛排，更鼓舞著我不斷實驗烹調做出心目中的完美牛排。

目录: Ch 7食譜 Recipe

7-1原味牛排 Basic Steak

7-2羅西尼牛排 Rossini Style

7-3牛仔牛排，Cowboy Steak

7-4貴妃牛排 Poached Beef

7-5奶油醬牛排 Beurre Monte

7-5-1調味奶油 Flavored Butter

- 7-5-2羅勒奶油 Basil Butter
- 7-5-3紅酒奶油 Shallot Butter With Red Wine
- 7-6黑白牛排 Steak Au Poivre
- 7-7大塊烤牛排 Roast Beef
- 7-8威靈頓牛排 Beef Wellington
- 7-9辣味牛排 Chili Paste Steak
- 7-10生牛肉片沙拉 Carpaccio
- 7-11鞞鞞生牛肉 Steak Tartare
- 7-12紅酒燉牛肉，茱莉亞．查爾德 Boeuf Bourguignonne- Julia Child
- ．．．．． (收起)

[完全牛排烹饪全书 下载链接1](#)

标签

- 生活
- 烹饪
- 食
- 美食
- 品味
- 兴趣爱好
- PDF

评论

这本和之前那本完全可以做在一本书里，非得做成两本书，内容重复的可以。

-----  
前面2/3一直在前戏，一堆科普堆砌，后面三分之一又没有什么料

-----  
[完全牛排烹饪全书\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[完全牛排烹饪全书\\_下载链接1](#)