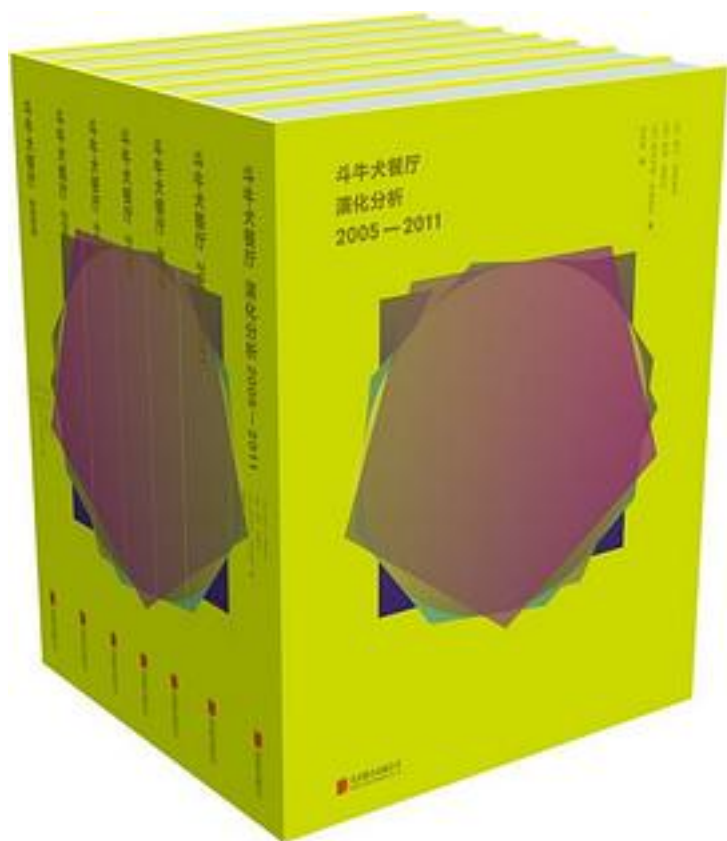


斗牛犬餐厅2005-2011



[斗牛犬餐厅2005-2011_下载链接1](#)

著者:费兰·阿德里亚

出版者:雅昌

出版时间:2015-12-1

装帧:精装

isbn:9787550258624

费兰·阿德里亚、阿尔韦特·阿德里亚、胡利·索莱尔，深入全球最伟大厨师创意过程的探秘之旅。

空前绝后的7大卷本,记录费兰最有创造力和最多产的岁月。

西班牙加泰罗尼亚地区,以孕育了天才艺术家高迪和毕加索而闻名,也是著名的美食圣地

——斗牛犬餐厅的所在。餐厅每年只有 6 个月的营业时间,其余时间,费兰和他的团队就在巴塞罗那的牛头犬餐厅工作坊里闭关。在那里,他们花上数千个小时去实验、创新和开发全新的菜品以饷食客,迎接即将到来的用餐季。斗牛犬餐厅创意团队的先锋理念影响了世界各地的餐厅和主厨,激发了人们用全新的方式看待烹饪。

在 2011 年餐厅停止对公众运营之后,费兰和他的团队开始转向筹建斗牛犬基金会,建立烹饪学院和美食智库。为此,他们建立斗牛犬档案、广泛搜索资料,以记录和分析他们的创意输出。本书也是唯一一套完整记录他在享誉世界的斗牛犬餐厅最具年代的创意过程。餐厅每年只营业 6 个月,其余时间费兰和他的创意团队则转至巴塞罗那的斗牛犬餐厅工作坊,在那里夜以继日地做试验,为下一个用餐季创作和开发新的菜单。斗牛犬餐厅创意团队所取得的成就,也影响着世界各地其他餐厅和厨师对于烹饪的学习和应用,也带来了一种全新的美食理念。

《斗牛犬餐厅 2005-2011》,是第一部也是唯一一部书,全方位记录斗牛犬餐厅最后和最辉煌的岁月。费顿 2014 年英文版上市,雅昌紧随其后,首次推出中文版,10 月份即将发布。《斗牛犬餐厅 2005-2011》记录了烹饪历史上关键的时刻,即费兰改变了美食编著的方式以及我们思考创意过程的方式。这套书共 7 本,每一本对应 2005 年至 2011 年 7 年间餐厅对外开放的 7 个用餐季,用文字介绍超过 750 个斗牛犬餐厅研发的食谱,皆由费兰和他的团队亲自编辑且已广泛测试过。

前 6 本书每本包括所有菜品的彩色图片目录和详细菜谱及分步制作讲解。对于难找的材料、特殊的技术,以及加工和摆盘都有注解。延续斗牛犬餐厅菜单独特的结构,菜谱也按照上菜顺序排列分类:鸡尾酒、小食、小吃、前甜点、甜点和餐后咖啡甜点。

第七卷是演化分析,重点介绍餐厅的创意演变历程,追踪关键发现和新食材的应用,剖析每个用餐季主要的灵感来源和创意方法。运用并说明了斗牛犬餐厅团队在其巴塞罗那实验室所开发的颜色编码和符号系统,并向读者介绍了斗牛犬餐厅独特的表达方式,同时作为其他 6 本书的导航工具和参考材料,也算是一扇窗户,通过这一卷,读者可以看到所有的这些创意过程是如何推动斗牛犬餐厅的发展。

斗牛犬餐厅曾经 5 次荣膺"世界最佳餐厅",想要去餐厅用餐,感受那些奠定餐厅在料理界先锋地位的创意,可谓"千金易得,一票难求"。因为,虽然每年有将近 200 万人次预定,但是餐厅每季只招待 8000 位食客。

现在,全面而详尽的 7 卷本《斗牛犬餐厅 2005-2011》中文版面世,可以给任何一个对于创意和现代美食感兴趣的读者一次绝佳的机会,去揭开世界最具创意的厨房背后的秘密。

作者介绍:

费兰·阿德里亚(1962 年出生)被誉为全球最佳主厨。他惊人的天赋、创意和烹饪方面所做的创新多年来激励了全球范围内的许多厨师和美食爱好者。

阿尔韦特·阿德里亚(1969 年出生)1985 年加入斗牛犬餐厅,并很快对甜品制作产生了浓厚兴趣和极大的热情。他曾是斗牛犬餐厅工作坊的创意指导,同时也负责餐厅厨房的所有甜品。自从 2011 年餐厅停止运营以来,阿尔韦特继续在巴塞罗那开了几家会所(包括:Tickets

餐前小吃吧和餐厅、41°鸡尾酒吧,以及 Pakta 混合秘鲁和日本风格的酒吧和餐厅)都备受好评。

胡利·索莱尔(1949-2015)1981 年加入斗牛犬餐厅负责餐厅管理。是他聘请了费兰·阿德里亚,也是他把餐厅的前厅服务提高到西班牙前所未有的高度。

目录: 目录

第一册 斗牛犬餐厅 2005

第二册 斗牛犬餐厅 2006

第三册 斗牛犬餐厅 2007

第四册 斗牛犬餐厅 2008

第五册 斗牛犬餐厅 2009

第六册 斗牛犬餐厅 2010-2011

第七册 斗牛犬餐厅 演化与分析 2005-2011

文摘

2005年8月4日菜单

玛格丽特2005

反向球化绿橄榄

松仁棉花软糖

摩洛哥风味混合香料佐立体脆配柠檬罗勒嫩芽

广东音乐家

芒果黑橄榄圆片

五种胡椒粉佐真空腌制甜瓜／冻干甜瓜配新鲜香叶和嫩杏仁

南瓜子油糖

泰国仙女

甜瓜配火腿2005

反向球化马苏里拉奶酪

海蓬子天妇罗配藏红花和牡蛎奶油

蒸布里欧修：马苏里拉奶酪和仿松露

融雪2005

冻干胡萝卜泡沫配榛子泡沫－气泡和科尔多瓦香料

“疯狂”沙拉

岩石海虹配海藻佐新鲜香叶

汤汁小蜗牛配油炸醋调味蟹和野苋菜配茴香

泥土

柑橘醋和白芝麻味金橘 鱼肝火锅

鲭鱼腹浸油炸醋调味鸡配洋葱和香醋鱼子酱

挪威海螯虾配藜麦

印度风味烤鸡翅配琉璃苣嫩芽、牡蛎奶油和加泰罗尼亚鲜奶酪

鸡蛋果熔岩蛋糕／舒芙蕾佐豆蔻太妃

蜜桃琼浆

冻干巧克力气泡配树莓酥脆冰糕和桉树刨冰

变体

本应供应却未能实现的菜肴

西瓜／液氮桑格里亚酒

芭娜娜波卡鸡尾酒冷冻气泡

悬浮接骨木花

冻干朗姆酒球

接骨木花鸡尾酒配啤酒

神秘果蛋白

新鲜棕榈芯薄片冷盘

龙虾子配榛子奶油

仿松露小馅饼配凤尾鱼和柠檬

新鲜棕榈芯冰糕配阿萨伊浆果
龙虾脑配羊脑奶油
剥开的新鲜棕榈芯刮丝配黄油团子
鸭宝配奶油意式肉卷
调味香草鸡蛋饼
烤新鲜棕榈芯泥配开心果、柠檬和甜玉米芽汁
野生芦笋配迷你芦笋丸子
剥开的蛭子
开心果小馅饼配橘子和柚子汤
鹅肝酱融合
温热松仁配喜马拉雅晶体盐
野苋菜和柚子包配Peta Zetas牌跳跳糖
酥脆球形玉棋
蛋白酥和松脆切块
凹肩鲆鱼子配海藻／冷海藻冻配凹肩鲆鱼杂
炸凹肩鲆鱼杂配海带和罗勒
甜菜圈配粉红葡萄柚
鸡蛋配热培根冻
木槿／牛奶液氮－云团蛋白杏仁饼干
鸡蛋配甲基帕尔玛干酪
法式吐司羊肚菌
挪威大螯虾配藜麦三式
纸包醋泡开花小黄瓜配嫩杏仁
冻干鸭肝酱粉、黑松露奶油和开心果泡沫－气泡
黄油意式小方饺配海带
温热龙虾薄片冷盘
蒸龙虾配帕尔玛干酪、酸奶黄油和薄荷花
方便冻
桃子水配普洱茶珠
热蜂蜜冻配热乳香脂云团
冻干菠萝配奶油和黑橄榄
柑橘类水果配橄榄油和果泥
牛奶蛋白酥
棉花球配冰激凌
柑橘类水果焦糖布丁配牛奶皮
立方体
冻干胡萝卜芝士条
液氮冷凝榛子、松仁、澳洲坚果和可可
小麦脆配芹菜盐和青番茄
冻干野草莓配多种胡椒粉
炸甜玉米圣餐威化薄片
球形榛子夹心可可糖
冻干西班牙蔬菜冷汤
栗子水
热菠萝苏打
龙虾鸡尾酒
银耳配蛭子和伊比利亚猪肋排
鱼腮和肝
lluell配lluelli
初榨橄榄油和柠檬焦糖圈
扇贝配油气泡和海藻温沙拉
芹菜配伊比利亚猪肉汁和发酵乳意面
东方风味蔬菜配发酵乳
纸包金枪鱼骨髓和金针菇

黄油球形团子配海蓬子和牡蛎
仙女环蘑菇、热泡沫球形配仙女环蘑菇
小鱼肝配油气泡和热普罗旺斯鱼汤冻
花生夹心面包
小鱼配普罗旺斯鱼汤气泡
自制加泰罗尼亚鲜奶酪配鲑鱼干汤
水晶杏仁烩饭
桉树叶配巧克力
巧克力裹树莓脆条和脆片
巧克力和树莓脆棒
树莓／酸奶饼干
．．．．． ([收起](#))

[斗牛犬餐厅2005-2011_下载链接1_](#)

标签

美食

厨神的美食圣经

烹饪

好想看看

饮食

菜谱

2015

雅昌

评论

说了会删贴，这套书在这里买会有很大折扣，+微：artron-artbooks

中文版电子书v信chs40648311， 中文版电子书v信chs40648311

[斗牛犬餐厅2005-2011 下载链接1](#)

书评

[斗牛犬餐厅2005-2011 下载链接1](#)