

# 熟成牛排



[熟成牛排 下载链接1](#)

著者:A CUT STEAKHOUSE

出版者:麥浩斯

出版时间:2017-12-14

装帧:

isbn:9789864083381

為什麼牛肉經過熟成更軟嫩更多汁?

好吃到令人想落淚的「乾式熟成牛排」怎麼做?

本書為您深度解析

老饕心中的牛排王道、台灣乾式熟成的先行者——國賓大飯店A CUT牛排館  
從產地到餐桌，如何一步步打造出極致美味的牛排奧秘!

誓為所有美食家們，獻上味蕾世界的更多可能性！

乾式熟成後的牛排，帶有一種獨特的迷人香氣

經過時間的醞釀，不論是油脂的香氣，肉質的柔嫩度，都比未經熟成的牛排更加上乘。

為了將牛肉的美味推向極致，單單只有「熟成」是不夠的

從牛隻育成、肉品熟成製作、前置精修準備、煎烤烹調，

到最後上桌時與佳釀的搭配……，

每個環節都需要時間與經驗的累積，每一項都是專業學問，缺一不可。

全台營收達一億二千六百萬元，來客數破四萬六千人次！

牛排界典範、一生必吃，主廚與饕客一致好評，

國賓大飯店A CUT牛排館乾式熟成的美味秘密，首次大公開！

由國賓大飯店A CUT牛排館行政主廚凌維廉親自示範，

從各國肉品特色、口感風味的識肉絕學，

七大牛排部位全步驟圖解精修手法、頂級牛排處理技巧，

自家熟成牛肉建置的關鍵，與26道人氣套餐食譜，

通通一刀不留，首度公開獻給世上所有牛排愛好者！

=====本書特色=====

深度解析國賓大飯店A CUT牛排館

熟成牛排風靡老饕界的秘密！

\*怎麼看牛肉等級、哪個部位做牛排最好吃？

解說美國牛與澳洲牛肉、不同品種的育成環境、特性、專業牛肉等級分法，

不同部位的口感與建議烹煮方式，帶你買好肉，享品味。

\*牛排A級大廚基礎先修班：

A CUT行政主廚親自示範，七大牛排部位全步驟圖解精修手法、牛排煎烤絕學、

如何掌握牛排的理想熟度，完美傳授A級主廚的牛肉料理功力。

\*老饕心中的牛排王道——乾式熟成牛排

介紹牛肉熟成的原理、乾式熟成與濕式熟成作法的優缺點。

A CUT熟成建置經驗分享，破解在台灣製作乾式熟成牛排的關鍵因素

+ Plus鴨胸熟成製作、90天T-bones牛排熟成全紀錄

\* A CUT獨家26道食譜配方全公開

從最受歡迎牛排料理、高人氣主菜、季節前菜、經典湯品到甜點

回應國內饕客需求，A CUT套餐規劃設計，紙上重現十年老店經典風味。

作者介紹：

A CUT STEAKHOUSE

國賓大飯店旗下頂級牛排餐飲品牌，以「A CUT」的標準與精神為核心，提供給消費者最高品質的牛排饗宴。亦為台灣投入自製熟成牛排市場的第一批品牌經營者，多年來創下許多震撼市場的自製熟成紀錄。A CUT的熟成之路仍不斷持續前進中，誓為所有牛排老饕們，獻上味蕾世界的新大陸！

La Vie編輯部

用設計改變明日世界，以行動實踐美好生活。La Vie帶領讀者優游於生活美學、藝術設計、飲食文化、風格旅行、創意經營、文史知識等六大領域之間，給予生命更寬廣的視野，尋找出實踐自我風格的種種方式。

相關著作：《陶板屋の家族物語——暖昧食譜，道出20個暖心故事》《Love To Share 遇見美好時光—星巴克16週年攝影故事集》《STARBUCKS TAIWAN 15th ANNIVERSARY ISSUE：你不知道的星巴克秘密》《台灣精釀啤酒誌：20間台灣在地酒廠 x 93款 Made in Taiwan手工精釀啤酒》《咖啡迷的風格器物學：器具知識、萃取原理、沖煮方法，咖啡玩家的風格養成參考書》《大人の文具500選：藏家必蒐設計經典文房具》《大人氣！最想和好友一起分享的好感午茶店70+》《學設計名校150

好評增訂版：《我們老師是大師！》《我們的中國理想旅店》《我們的峇里島+東南亞理想旅店100+：泰國・新加坡・馬來西亞・菲律賓・印尼》《我們的日本理想旅店》《手感工藝，美好生活提案》《料理擺盤入門圖解事典：名店主廚Step by step！食器基礎搭配200式》《日日料理蔬：名店主廚教你做！豐富感蔬食譜102道》《日本料理擺盤基礎事典》《日本老舖散步日和：穿越百年的日本旅宿、美食與工藝物語》《東京生活再製造—綠園、小巷、良品、職人魂與松浦彌太郎》《港澳味蕾300：饕客嚴選x港仔私藏秘店，史上耐用度最強港澳美食寶典》《甜點盤飾——小點、冰品、水果》《甜點盤飾——蛋糕、慕斯、塔派》《紳士的日常》《蔬食主義：名店主廚的100道蔬食盛宴》《走。去香港》《陶板屋の家族物語》《風格小店陳列術：改變空間氛圍、營造消費情境，157種提高銷售的商品佈置法則》

目錄：推薦序

Chapter 1 用十年打造一家億萬級牛排館

》 1-1 只有A CUT能超越A CUT

》 1-2 A CUT大紀事

Chapter 2 品好肉從這裡開始：肉品知識

》 2-1 牛肉產區、品種、肉質等級

• 美國牛概述／美國牛的評等分級

• 澳洲牛概述／澳洲牛的肉品分級

》 2-2 牛肉部位與口感比較

• 饕客最愛：肋眼、肋眼蓋、紐約客、菲力、丁骨

• 其他隱藏版美味部位推薦：板腱、橫隔膜、外腹橫肌、下肩胛眼肉、上後腰脊肉

Chapter 3 乾式熟成——打造美味牛排的終極奧秘

》 3-1 時間的魔法——熟成

- 什麼是「熟成」／「乾式熟成」與「濕式熟成」的優缺點

》 3-2 台灣自製熟成的關鍵

- 乾式熟成的成功關鍵——溫度、時間、氣流、濕度

- Plus + 其他肉品的熟成操作——鴨胸

》 3-3 丁骨牛排乾式熟成90天追蹤紀錄

Chapter 4 牛排烹調準備、煎烤方式與調味

》 4-1 前置準備——牛肉各部位精修

- 刀具挑選與準備：西式主廚刀、去骨刀、精修刀、磨刀棒

- 基本的基本——肉品精修前的準備工作

- 各部位精修示範：肋眼／肋眼蓋／紐約客／板腱／去骨牛小排／橫隔膜／菲力

》 4-2 令人回味再三的牛肉烹調方式

• 牛排烹調基本概念：用具挑選與準備、如何做出美味牛排、因應不同部位煎烤出美味牛排

- 美味的肋眼牛排這樣做

- 牛排熟度解析：何謂熟度（Definition）、熟度對於風味的影響為何、牛排熟度介紹

- 精準控制「溫度」——低溫烹調

》 4-3 關於「調味」這件事

Chapter 5 A CUT 經典風味全公開

》 5-1 「四季五感」的料理設計概念

》 5-2 牛排及其他主菜

匹茲堡式丁骨紐約客牛排／肋眼牛排／羅西尼牛排／馬列紅條／葛瑪蘭豬排佐糖醋泡沫  
與蘋果醬／慢煮大西洋鮭魚佐蕃茄油醋／熟成鴨胸佐羅望子與爆米花／清蒸活龍蝦與柑橘沙巴雍／香脆春雞佐堅果紅椒醬

》 5-3 前菜

香煎鴨肝／醃製柑橘鮭魚／塔斯馬尼亞干貝／香煎虎蝦／柑桔生鮪魚塔／甜菜鮭魚／伊比利火腿與溫泉蛋

》 5-4 沙拉湯品

恰恰沙拉／凱薩沙拉／蕃茄與布拉塔起司／蘑菇湯／法式洋蔥湯／甜蒜奶油冷湯

》 5-5 甜點

A CUT 之夜／巧克力麵包布丁／番茄白酒慕斯／玫瑰荔枝覆盆子／巧克力舒芙蕾

Chapter 6 所謂A CUT等級的餐酒服務是……

Chapter 7 Steakhouse 的服務 Know how

- • • • • (收起)

[熟成牛排\\_下载链接1](#)

标签

美食

牛排

## 评论

[熟成牛排 下载链接1](#)

## 书评

[熟成牛排 下载链接1](#)