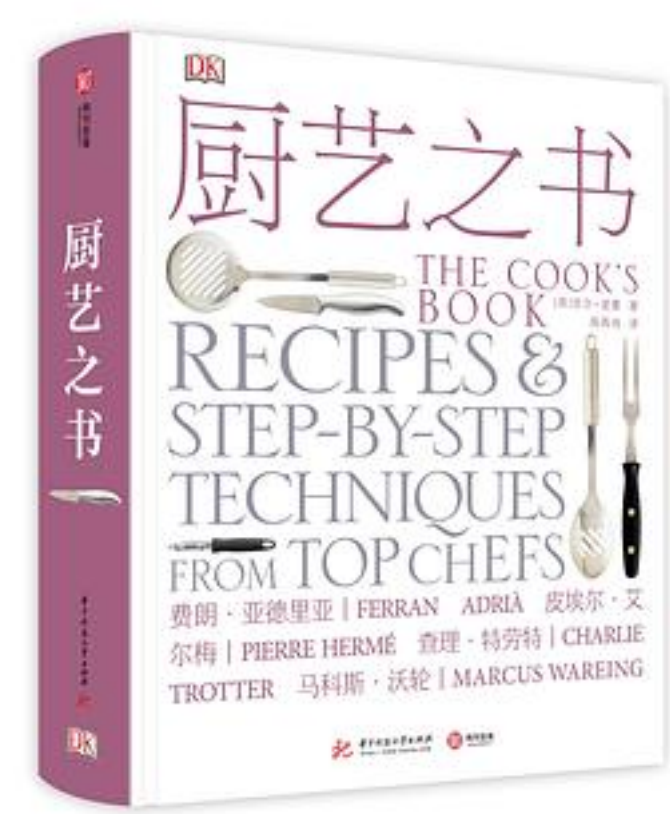


DK厨艺之书（精装）



[DK厨艺之书（精装）_下载链接1](#)

著者:[英] 吉尔·诺曼（Jill Norman）

出版者:华中科技大学出版社

出版时间:2019-1

装帧:精装

isbn:9787568045148

本书诚邀包括马库斯·韦尔林、保罗·盖勒在内的多位世界顶级主厨分享他们的经典菜式，与读者一起探索成功的秘诀。在阅读之前，本书并没有假设读者都具有一定的烹饪经验和水平，所以用最基本的语言解释每一个步骤，并配有详尽的图片。读者在烹饪过程中遇到的一些基础问题如“三文鱼鱼片应该烤多久”，也会在适当的地方给予解答。

本书涵盖所有主要食材，从肉类、鱼类和蔬菜到甜点，菜肴的每个重要组成部分都包含其中。从制作一款令人垂涎的酱汁到烘烤整只火鸡，从煮出软硬适中的米饭到料理新鲜龙虾，600多种美味的食谱，既是初学者下厨的逐步指导，又是进阶者款待宾客的精美指南。

一本优秀的烹饪书，不仅在于读者是否能够从中获得阅读的乐趣，更在于它是否能激发读者实践的欲望。打开这本烹饪之书，你会觉得想下厨。没有什么比这更好的赞美了。

作者介绍:

吉尔·诺曼 (Jill Norman) 是一位屡获殊荣的英国编辑兼作家，对来自世界各地的食物有着广泛的了解和欣赏。20世纪70年代，她为企鹅图书公司出版了多本关于美食和葡萄酒的书籍，被翻译成多国文字并在各国获奖。

目录: 前言 马科斯·沃轮 9

主厨阵容 吉尔·诺曼 11

实用信息 19

酱汁 保罗·盖勒 23

基础酱汁的制作技巧；增稠酱汁；乳化酱汁；其他黄油酱汁；淡色酱汁；褐色酱汁；锅底酱；招牌菜：香煎鹿腰配樱桃、肉桂及胡桃；蔬菜和香草酱汁；坚果酱；招牌菜：炭烤鲭鱼配加泰罗尼亚橙味坚果酱；鲜甜水果酱汁；辣味酱汁；蘸酱；油醋汁；暖风沙拉酱和奶味沙拉酱；招牌菜：伦巴第风干牛肉配羊奶奶酪酱

泡沫法 费朗·亚德里亚 59

制作泡沫；慕斯；液状泡沫；招牌菜：卡布奇诺杏仁泡沫配松露汁；用虹吸瓶制作打发奶油

高汤和汤料理 肖恩·希尔 71

鸡高汤、小牛肉高汤和鱼高汤；清汤；靓汤好料；汤羹；浓汤；招牌菜：鹰嘴豆海螯虾汤；冷汤

香料 彼得·戈登 89

香草；混合香草；香料；混合香料；抹料；腌料；辣椒；招牌菜：番茄辣椒酱；咸味介质；柑橘和酸味介质；甜味介质；巧克力；香草荚；招牌菜：香草鸭汤米粉

拉丁美洲的料理 诺曼·凡阿肯 113

海螺沙拉配“生命莎莎酱”；委内瑞拉玉米粽；莫洛风味烤鸡配波多黎各红豆饭和焦糖芭蕉

鸡蛋和乳制品 迈克·罗马诺 123

鸡蛋的基础处理方法；基础蛋料理；招牌菜：茄子、节瓜和帕玛森意式鲜味派；烹调中使用奶酪；招牌菜：焗山羊奶酪笛豆沙拉配菊苣和野茼蒿；奶油入菜；招牌菜：南瓜巧克力碎片奶酪蛋糕配乡村奶油

鱼和贝类 查理·特劳特 151

全鱼的处理；招牌菜：夏威夷金枪鱼鱼生沙拉配酱油柚子茺荬汁；扁鱼的处理；贝类的处理方法；招牌菜：海胆和奥斯特拉鱼子酱配伏特加味法式酸奶油及萝卜；招牌菜：挪威海螯虾配小葱绿咖喱酱；烹饪海鲜；招牌菜：开面番茄挞配北欧风腌渍三文鱼和刺山柑油醋汁；招牌菜：橄榄油炆煮三文鱼配奶香大葱汤

日本料理 竹内寿幸 201

蛤蜊山椒赤味噌；生食三文鱼片配柚子；啤酒大虾天妇罗；传统手握寿司；八角鸭胸配烤无花果；左岸寿司配木瓜

家禽及野禽 肖恩·希尔 211

处理整禽；烘烤；招牌菜：烤鹌鹑配胡桃酱淋沙拉叶；炆煮；切块；去骨；招牌菜：炆煮雉鸡胸配羊肚菌；煎炸；油炸；焖和锅炖；招牌菜：马赛风味焖鸡汤；炙烤；禽类防腐；腌渍禽类；招牌菜：茺荬腌鸡烤串；内脏；招牌菜：鸡肝配蒜香意面和炸柠檬

印度料理 阿图尔·可恰 257

天都星烤鸡；印度油炸洋葱；酸奶黄瓜酱；印度油炸洋葱；印度大虾炒锅；印度乡村奶酪和小玉米配姜汁；小扁豆；印度烤羊；印度煎鱼

肉类 马科斯·沃伦 267

肉的烹饪技巧；烧烤；招牌菜：法式肉派；焖和炖；招牌菜：皇家野兔；招牌菜：猪五花肉卷；煮和蒸；招牌菜：蜜汁培根；煎、炒、炸；炙烤；招牌菜：两次烹调小牛菲力；旋转串烤

中餐 谭荣辉 325

葱姜蒸鱼；蒜香西兰花；潮州红焖烧鸭；川香刀豆；粤式白斩鸡

蔬菜 查理·特劳特 335

叶菜；甘蓝属；洋葱属；倭瓜属；根茎属；招牌菜：生甜菜意大利饺子配香草腰果奶酪和芥末油醋汁；茎菜和柄菜；豆荚和种子；菌菇；果类蔬菜；生机饮食；招牌菜：剔透黄瓜冷汤配西瓜、苹果和豆薯；水煮；蒸；纸包；微波；真空低温烹调法；招牌菜：真空低温蒜叶婆罗门参、黄甜菜及胡萝卜；烤；制泥；填馅料；炒；焖炖；招牌菜：咖喱箭叶橙焖蔬菜配印度香米；煎；油炸；炙烤和熏烤；腌渍；制作蔬菜冻；招牌菜：芦笋羊奶奶酪冻配野茼蒿和莳萝

意面和饺子 迈克·罗马诺 379

制作手工意面；新鲜意面入菜；饺子；招牌菜：瑞可塔奶酪方饺配蘑菇、生菜和薄荷；焗意面；制作面疙瘩；招牌菜：牛肝菌土豆面疙瘩配帕尔马火腿及帕玛森奶油汁

亚洲面食 克莉丝汀·蔓菲尔德 399

面条；招牌菜：黑胡椒鸡汤盅，细面和水田芥；其他面食

泰国料理 大卫·汤普森 411

辣味虾肉茄子青豆酱配甜酸肉；热炒通心菜（暹罗水田芥）配豆豉、大蒜和辣椒；泰国丝瓜、鸡蛋蟹肉汤；绿咖喱牛肉配九层塔和玉米

谷物和豆类 保罗·盖勒 421

米；招牌菜：意大利炸米球；玉米蜀黍；小麦；招牌菜：夏日水果香草沙拉；招牌菜：童子鸡配库斯库斯馅料；豆类的基本处理；招牌菜：亚洲辛辣沙拉配豆腐沙拉酱

烘焙 丹·李帕德 455

酵母面包的制作；用天然面种发酵；招牌菜：英式土豆和艾尔啤酒活性酵母面包；制作黑麦面包；制作比萨面团；微发面包；招牌菜：南瓜、绿橄榄和红葱头扁面包；制作薄脆无麦饼；制作即发面包；制作面糊

墨西哥料理 瑞克·贝利斯 487

节瓜花苞玉米马萨碗；玉米饼汤配辣椒、奶酪和牛油果；红辣椒焖猪肉；青柠冰淇淋配焦糖羊奶

酥皮和甜面团面点 皮埃尔·艾尔梅 497

酥皮；招牌菜：樱桃开心果脆挞；招牌菜：方块千层酥饼；甜面团面点；奶油饼干；招牌菜：维也纳巧克力酥饼

中东料理 克雷格·马洛夫 537

生三文鱼肉糜丸子；香草希腊酸奶；鸽子肉派；胡萝卜沙拉；中东填馅节瓜；黎巴嫩杏仁布丁；土耳其咖啡

甜点 皮埃尔·艾尔梅 547

制作糖浆；奶油和卡仕达酱；冰淇淋；招牌菜：荔枝玫瑰雪葩；蛋白霜；手指饼；巧克力；招牌菜：牛奶松露巧克力配百香果

蛋糕 斯蒂芬·弗朗茨 579

海绵蛋糕；一些别致的甜点；奶酪蛋糕；招牌菜：斯蒂芬特制奶酪蛋糕；酵母蛋糕；招牌菜：德累斯顿圣诞蛋糕；小蛋糕

水果和坚果 肖恩·希尔 613

新鲜水果的准备方式；制作果泥；果冻；炆煮水果；招牌菜：

炆煮洋梨配肉桂冰淇淋；水果的烘烤；油炸水果；清蒸水果布丁；招牌菜：清蒸柳橙布丁；蜜糖坚果；咸点中的坚果

词汇表 634

索引 638

鸣谢 648

· · · · · (收起)

[DK厨艺之书（精装）_下载链接1](#)

标签

烹饪

美食

工具书

料理

厨艺

DK百科

日常

图鉴

评论

翻译首作 深知尚有不到位、不成熟之处 但书本身确极其诚恳

还继续买这类书完全就只是小孙的收集癖作祟，不过没事翻着玩倒也可以提供一些思路

非常实用的一本烹饪图书，内容很丰富，从酱汁的调配到一道完整菜肴的烹饪，都讲得非常细致。虽然自己不常下厨，但是偶尔休息的时候，动手做个甜点，吃着自己手工的下午茶，还是很惬意的~

[DK厨艺之书（精装）_下载链接1](#)

书评

[DK厨艺之书（精装）_下载链接1](#)