

21天的秘密: 老饕牛排聖經



[21天的秘密: 老饕牛排聖經 下载链接1](#)

著者:陳重光/米兒

出版者:推守文化創意

出版时间:2011-1-1

装帧:平装

isbn:9789866570438

目次 | CONTENTS

推薦序 李濤 / TVBS關懷台灣文教基金會 董事長

推薦序 美國在台協會處長 司徒文(William A. Stanton)

自序

Chapter 1 踏上窮究美食的不歸路

小業務進廚房

我要開全台最好吃的披薩店

咒怨！開餐廳真是殘酷的試煉

與TOSCANA的不解之緣

Chapter 2 21天的秘密

牛排美味的關鍵是什麼？

揭開乾式熟成內幕

催生全台第一塊乾式熟成牛排

追牛追到美國去

美味再升級的秘密武器

Chapter 3 牛排入門5件事

小小牛肉魅力無窮

第1件事：善用各國牛肉的特質

第2件事：透析牛可吃的8大部位

第3件事：區分牛肉的等級

第4件事：了解牛排的種類

第5件事：認識熟成的意義

Chapter 4 認識牛排的好朋友

完美的點菜哲學

牛排和佐餐酒的搭配

主廚私房菜

前菜一 薄片美國頂級生牛菲力襯帕米森起士佐香檸橄欖油

— 綜合鮮嫩翠綠沙拉襯無花果、杏鮑菇芽佐番茄澄清醬汁

— 澳洲鮑魚佐北海道海膽翠綠沙拉

湯品— 利佛尼斯龍蝦海鮮湯

— 帝王蟹白花菜濃湯襯脆皮帕馬火腿

— 經典雞肉澄清湯襯蟹肉餃佐夏季黑松露

主菜— 托斯卡尼風味爐烤切片和牛肋眼襯黑松露 · 帕瑪森起士芝麻菜

— 脆皮油燜嫩雞胸佐風乾番茄鯷魚醬汁

— 脆皮野生阿拉斯加黑鱈襯炒蕈菇毛豆佐香茅澄清汁

主食— 脆皮南菲小綠鮑襯杏鮑菇細板麵

— 北海道馬糞海膽義大利細板麵

— 香煎脆皮干貝襯綜合穀類燉飯

— 米蘭風味燴小牛膝襯番紅花燉飯

— 海鮮披薩

— 礁岩龍蝦及鴨肝燉飯

甜點— 薄餅舒芙雷襯芒果沙沙佐香椰冰淇淋

— 羅馬提拉米蘇

— 融岩巧克力鬆糕

— 義大利焦糖杏仁冰淇淋鬆糕

— 鮮奶酪

作者介绍:

目录:

[21天的秘密: 老饕牛排聖經 下载链接1](#)

标签

美食

牛排

陈重光

董事長

李濤

TVBS關懷台灣文教基金會

289

/

评论

很不错的书，不过没尝过他的牛排，不好评价其方法

想多了解牛排的做法与结构

[21天的秘密: 老饕牛排聖經 下载链接1](#)

书评

[21天的秘密: 老饕牛排聖經 下载链接1](#)