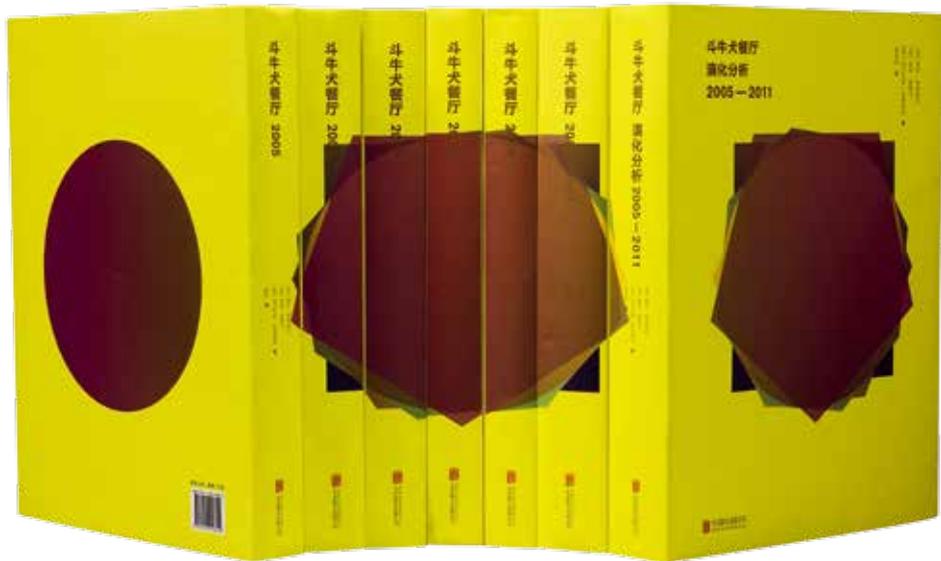


《斗牛犬餐厅 2005-2011》
 出版社：北京联合出版公司
 作者：费兰·阿德里亚
 ISBN：9787550258624
 出版时间：2015年9月
 装帧：精装
 语言：中文
 开本：8开
 页码：2744页
 定价：4580元
 上架建议：西餐美食



《斗牛犬餐厅 2005-2011》

《斗牛犬餐厅 2005-2011》以非常优美的玻璃书套呈现，大量的书卷以空前的方式表现费兰·阿德里亚的才华和创造力，正是他的才华和创造力使得斗牛餐厅成为传奇。《斗牛犬餐厅 2005-2011》绝对是所有热爱现代烹饪法的人的不二选择，这是唯一可以揭开斗牛餐厅美食秘密的途径，因为这家餐厅已经永远关闭。

《斗牛犬餐厅 2005-2011》是对斗牛犬餐厅的介绍。一直到它2011年停止营业为止，斗牛犬餐厅是世界上最受欢迎的餐厅，并且在1997年到2011年间获得三次米其林星奖，并且多次被提名“世界上最好的餐厅”。这家餐厅每年只营业六个月，因为他们要在剩下的六个月里为下一季研发新的菜单。《斗牛犬餐厅 2005-2011》共有七卷，每一卷对应斗牛犬餐厅2005-2011年间营业的每一季。

每一卷都以这家餐厅那一年所有食物的配图目录开头，并以这些食物的详细食谱和做法结束。

《斗牛犬餐厅 2005-2011》还介绍一些难找的食材和新的烹饪技术。费兰·阿德里亚1987年执掌斗牛犬餐厅，倡导用技术手段“解构”再重建食物成分，可谓分子美食学先驱。他本人的创新菜式包括苹果鱼子酱、干酪晶体和经液氮冷冻的鹅肝酱面。餐厅有一间实验室，配备高新技术设备，既有专用的液体测量器和真空浓缩器，也有常用的烤箱和搅拌机。每做5000次试验，才能开发并确定25至50道菜。多名在这里工作过的大厨盛赞，餐厅的工作经历丰富他们的烹饪视角，激发更多创新。

