

<<小食光>>

图书基本信息

书名：<<小食光>>

13位ISBN编号：9787534952289

10位ISBN编号：753495228X

出版时间：2012-1

出版时间：河南科学技术出版社

作者：lacuisine

页数：195

译者：边铀铀

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<小食光>>

内容概要

好吃的色拉、酱料、浓汤、烤肉、面包、甜点、三明治、汉堡、意大利面、零食、冰激凌、热饮、水果酒……

作者无私奉献多样化的材料搭配和100%创意的特色食谱，用并不复杂的材料、易操作的方法，做出愉悦视觉、满足味觉的101份精致料理。

香辛料？

乳酪？

酒类？

罐头食品……书中对料理中经常会用到的材料也进行了一一讲解；

糖水草莓？

蔬菜炖肉酱？

大蒜奶油酱……同时奉献数种节省时间的秘制原料做法。

宅在家中的悠闲时光、亲朋小聚的轻松时刻，按照食谱亲自下厨，懒洋洋地享受“家咖啡馆”的幸福时光吧。

你若拥有一家小小的咖啡馆，那快让你的咖啡馆遇见这些独特风格的惊艳料理吧。

作者简介

la cuisine 取法语“烹饪、厨房”之意。

la

cuisine不断以新的视角推动饮食和烹饪的新趋势，是韩国知名的引领饮食文化风潮的生活风格品牌。

“很早以前就想写一本书，把那个曾经属于我个人梦想的美食介绍给大家，使每个人都可以轻而易举地制作出美味的料理。

可以是在家里，亦或是在餐厅、咖啡馆中。

无论何时何地，任何人都能够毫不逊色地轻松地烹饪出各种美味。

书中食谱的原料是“任何人都能够看懂、很容易买到且价格合理的”。

希望这本书能够成为打开各位珍贵梦想的小钥匙。

”

—— La cuisine

<<小食光>>

书籍目录

前期准备

A

Apple 苹果

苹果奶酪小蛋糕

苹果小咸饼

Aubergine 茄子

茄子奶酪三明治

茄子酱墨鱼汁意大利面

B

Bacon 咸猪肉

咸猪肉、西红柿、大豆拼盘发酵糕

B. L.E. T.三明治

番茄辣酱意大利面

Banana 香蕉

香蕉面包

香蕉奶油派

香蕉思慕雪

C

Cacao 可可

朗姆酒巧克力热饮

双层巧克力曲奇

巧克力提拉米苏

巧克力枫糖蛋糕

Chicken 鸡肉

恺撒色拉酱鸡肉卷

大蒜奶油酱烤鸡肉

焖煮鸡腿

鸡肉派

D

Dressing 调味料

橙子帕尔玛奶酪醋油沙司

法式醋油沙司

蔓越莓香醋油沙司

蛋黄酱

恺撒色拉酱

辣咸猪肉酱

香蒜酱

番茄干罗勒酱

橄榄酱

E

Egg 鸡蛋

迷你烘焙蛋糕

炒蛋三明治

肉菜蛋饼三明治

伊顿麦斯

<<小食光>>

F

Flour 面粉

酪乳薄烤饼

蟹肉蛋饼

草莓夹心蛋糕

橙子炸条

G

Ground meat 肉末

肉酱意大利面

肉球迷你堡

红番椒牛肉玉米粉炸片

肉糕

H

Ham 火腿

火鸡火腿三明治

意式熏肠面包

烤色拉米肠三明治

意式火腿沙拉

I

Ice cream 冰激凌

香莓果思慕雪

皇家奶茶

火焰冰激凌

冰激凌三明治

J

Jam 酱

西红柿红辣椒酱

柠檬果酱

伯爵奶茶酱

香草桃酱

K

Know-how

开店时应注意的几点

L

Lemon 柠檬

蜂蜜生姜柠檬茶

柑橘汽酒

覆盆子汽酒

冰热带水果柠檬汽水

冰薄荷柠檬汽水

M

Macaroni 通心粉

经典通心粉起司

ɪmp;玛格丽特通心粉起司

Mushroom 蘑菇

菌类乳汤

烤蘑菇沙拉

<<小食光>>

Mussel 贻贝

蛤蜊柠檬奶油意大利面
蛤蜊沙拉

N

Nuts 坚果

焦糖核桃
烤核桃&核桃末
开心果薄片糖
碎开心果
白巧克力开心果
巧克力杏仁
蜂蜜橙子杏仁

O

Onion 洋葱

洋葱浓汤
洋葱圈

P

Potato 土豆

美式土豆沙拉
大蒜土豆泥
香蒜蓉炸薯条
德式土豆小饼

Q

Quick cook

节省时间的秘制食谱

R

Red wine 红酒

红宝石桑格里厄汽酒
莓果厄汽酒
红酒潘趣酒
热红酒

Ricotta 意大利干酪

干酪甜面包
干酪凉通心粉
干酪比萨
干酪蛋糕

S

Sausage 热狗

美食热狗

Shrimp 虾

干邑虾面

Squid 鱿鱼

奶酪炸鱿鱼

T

Tomato 西红柿

西红柿蔬菜汤
卡普列塞三明治

<<小食光>>

番茄蒜蓉烤面包

Tuna 金枪鱼

金枪鱼洋葱比萨

尼斯沙拉

U

Useful tool

厨房必备用具

V

Vinegar 醋

腌辣椒

腌圣女果

腌菜

W

White fish 鱼

鱼肉奶油汤

鱼和薯片

X

X-file

原料小档案

Y

Yeast 酵母

薄饼

佛卡夏面包

意式面包棒

奶油小蛋糕

Z

Zucchini 西葫芦

西葫意面

西葫意式炖饭

后记

章节摘录

版权页:插图:苹果奶酪麦芬12个的量奶油70克,切达干酪(Cheddar)70克,白砂糖30克,苹果1个,鸡蛋2个,中筋面粉120克,泡打粉2小勺,苏打粉1/2小勺,盐1/2小勺,牛奶150毫升做法1.将事先放置于室温的奶油放到火上融化至乳脂状,融化期间须不停地用搅拌器搅拌,搅拌期间放入白砂糖。

- 2.将去籽的苹果带皮切成小丁,干酪用刮丝器刮好。
- 3.将鸡蛋分两次打入1中,搅拌使其充分溶入。
- 4.分别将中筋面粉、泡打粉、苏打粉、盐用筛子过滤至3中使其充分溶入。
- 5.将牛奶放入4中,再将切好的苹果和干酪一起搅拌进去。
- 6.将和好的面放入至麦芬杯的2/3部分,在180 的烤箱中烤20分钟。

苹果小咸饼材料、直径12厘米的3个小饼的量面粉250克,冻加盐奶油150克,蛋黄4个,糖粉100克,泡打粉若干腌苹果苹果2个,红酒2杯,白砂糖1/3杯,盐1小勺,香草荚1/2个馅儿原料杏仁末1/2杯,柠檬屑1小勺,蛋黄1个,白砂糖50克,奶油18克蛋制品蛋黄1个,鲜奶油1大勺。

做法1.将苹果带皮切成厚度为0.5厘米的4等份、去籽,与腌苹果原料一起放入锅中煮沸一两次做成腌苹果。

- 2.将做馅儿的原料搅拌均匀。
 - 3.将奶油切成方形,与面粉、4个蛋黄、糖粉、泡打粉和成团,盖上保鲜膜在冰箱中放置1小时。
 - 4.将和好的面团擀成圆形,把馅儿平铺在上面。
- 然后在上边放上腌好的苹果。
- 5.将面饼的边缘部分稍向里撮起来。
 - 6.将蛋制品原料搅拌后均匀涂抹在面饼表面,然后放入180 的烤箱中烤25分钟。

<<小食光>>

编辑推荐

《小"食"光:101份咖啡馆人气餐点,家中的悠闲小食时光》编辑推荐：跟着图解操作，任何人都能毫不逊色地轻松烹饪出的美味！

无国界最受欢迎的咖啡馆小食，值得用心分享的温暖味道。

韩国美食类畅销书，从眼睛开始愉悦、让胃口狠狠满足的幸福食谱。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>