

图书基本信息

书名：<<果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱>>

13位ISBN编号：9787534955051

10位ISBN编号：753495505X

出版时间：2012-5

出版时间：河南科学技术出版社

作者：施佳伶

页数：141

字数：145000

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>

## 内容概要

本书来自台湾的网络热销果酱女王，以多年的亲手探索和教学经验，倾囊相授不藏私，一步步教你做出绝美蓝带风味、纯天然极品果酱，以及果酱的各种吃法。本书完整呈现她制作果酱的精湛技巧、选用食材的独到见解、以及开发果酱食谱的惊人创意，堪称“史上最强果酱书”！

## 作者简介

施佳伶 (Linda)

网络热销果酱女王，大学食品营养科系毕业，经常受邀前往各地进行果酱制作教学，从小就充分展现出烹饪料理、手工艺等方面的才华。

虽然单身，但却完全具备贤妻良母的特质。

32岁脱离上班一族，开始在网路做果酱、卖果酱的生涯，深耕果酱事业。

2009年自创“Linda厨房手工果酱”品牌，从接单、采购、烹制、包装到寄送，一手包办。

由于果酱健康美味，风味独特，加上价格平实、服务到位，一推出即深受肯定，经常供不应求。

书籍目录

PART 1 知识秘诀篇 6大关键知识点，掌握手工果酱不败诀窍

- 10 关键知识点1 实现保留水果风味的愿望
- 12 关键知识点2 做出极品果酱的8大条件
- 16 关键知识点3 自制果酱的10项必备工具
- 20 关键知识点4 自制果酱的3种基本食材
- 28 关键知识点5 果酱一煮就成功的7大步骤
- 34 关键知识点6 让果酱更美味的3大秘诀

PART 2 单品果酱篇

取最简单食材，熬出浓醇香

- 44 苹果果酱×爽脆多汁的红富士，单一芳醇的清新口感
- 46 草莓果酱×超级大众缘，最受欢迎的口味
- 48 柑橘果酱×台湾的本土滋味，淳朴乡间的Marmalade
- 50 紫葡萄果酱×如紫水晶般的光泽，比酒酿更鲜醇的美味
- 52 甜柿果酱×特选日本品种，打造香甜的蜜饯般口感
- 54 加州李果酱×镶满紫红色宝石，柔软弹滑的酸甜滋味

PART 3 双种果酱篇 用两种水果，交融出双重鲜美

- 58 红苹果葡萄柚果酱×引入柚皮香气，创造微苦回甘的成熟美感
- 60 金枣柳橙果酱×四种味道，融合出层次丰富的橙果风味
- 62 雪梨百香果果酱×雪白的弯月梨片，香气怡人口感爽脆
- 64 芭蕉凤梨果酱×双料甜味加柠檬，水果的完美混搭
- 66 柠檬洛神花果酱×绯红的花朵，演绎出清新解渴的酸甜滋味

PART 4 香料果酱篇 加天然调味料，创造新口感

- 70 肉桂苹果果酱×带有原木馨香的古老香料，创造经典风味
- 72 香草青苹甜瓜果酱×点点香草，融合出甜蜜微酸的美妙口感
- 74 丁香柳橙果酱×清爽香气，伴随浓浓橙香的酸甜美味
- 76 八角黑糖香蕉果酱×柔软弹滑的质地，三层甜味的惊喜
- 78 粉红胡椒蜜柚果酱×不可思议的梦幻香料，色彩缤纷的新奇滋味

PART 5 花草果酱篇 引自然植物，增添原野香气

- 82 玫瑰苹果果酱×倾听浪漫的传说，品尝初恋的美好
- 84 桂花水梨果酱×采撷一把秋日幽香，成就清新淡雅的糖煮梨
- 86 薄荷青柠果酱×仿佛一碗柠檬冰，保留夏日的清新凉爽
- 88 迷迭香甜桃果酱×淡雅的香气，融入鲜桃的甜美口感之中
- 90 薰衣草火龙果果酱×汁多味甜的白色果肉，包裹一分紫色浪漫
- 92 马鞭草奇异果果酱×宛如绿油油的大草原，飘散着青草香

PART 6 综合果酱篇 多元素材，丰富味觉层次

- 96 多C水果绿茶果酱×富含维生素C，营养满分的多种鲜果
- 98 柳橙红茶酒香果酱×奔放橙酒交织高雅伯爵，营造成熟香气
- 100 香蕉兰姆巧克力果酱×微苦香醇的美味平衡，爱不释“口”的浓郁甜香
- 102 木瓜香草葡萄干果酱×金黄中点缀黑珍珠，化身孩子也爱的口味
- 104 番茄红酒无花果果酱×酒酿果干的华丽口感，衬托番茄好滋味
- 106 西洋梨焦糖果酱×冬季的圣诞热情，混搭蜜糖的怀旧风情

PART 7 果酱吃法篇 54种创意果酱食谱，不可思议的味蕾新搭档

.....

章节摘录

插图：

编辑推荐

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》编辑推荐：果酱是保留水果风味的最佳方式，但要怎样做出不含防腐剂、口感滋味佳，却又能具有一定保存期的顶级果酱？

可不是人人都会！

本书作者从学生时代即开始钻研果酱，从第一次自己动手做果酱至今已近15年，并在网路自创“Linda厨房手工果酱”品牌。

本书完整呈现她制作果酱的精湛技巧、选用食材的独到见解、以及开发果酱食谱的惊人创意，堪称“史上最强果酱书”！

5大超强特点：1. 最强的果酱知识笔记！

—6大Know How，让你迅速掌握自制果酱的成功关键！

为什么要把水果做成果酱？

能够做出顶级美味天然果酱的8大条件是什么？

动手做果酱之前，该准备哪些工具？

上市场去又该买哪些材料？

还有，果酱一煮就成功的7大步骤是什么？

Linda老师“让果酱更美味的小秘诀”又在哪儿？

掌握最实用的关键知识，你已经成功一半！

2. 最强的果酱独家配方！

28款人气果酱，从食材挑选到配料应用无私大公开！

从单品果酱、双种果酱，到加入香料、花草等的综合果酱，Linda老师毫不藏私公开自己研发多年的28款热销果酱配方。

充分应用各种水果，而且每款果酱都是在小小厨房实验室裡反复尝试、制作超过百次以上的结果，经过创意搭配，风味独具，每种都好吃到不行！

3. 最强的果酱步骤教学！

全书超过500张图片，一步步完整传授制作细节！

Linda老师以最严谨、最“龟毛”的态度制作每一款果酱，从清洗水果、去皮去核、刨丝切块、测量秤重，到冰镇糖渍、熬煮制作、装瓶保存等，所有过程都以step by step的方式搭配示范图片及文字说明，就算没有下过厨房，也能一看就懂，只要跟着做，一年四季都有新鲜美味的果酱可吃！

4. 最强的果酱加分秘诀！

最好用的诀窍、最实用的提醒，果酱达人传承宝贵经验！

除了独到的配方以及正确的制作步骤，想要让果酱更加完美，就只能靠经验 多年的钻研。

Linda老师归纳分析出诸多做出极品果酱的心得，包括水果品种差异的影响、採买挑选食材的方法、酸甜度控制的拿捏、留住果粒增加口感的秘诀等，让每个人都能做出自己喜欢的果酱！

5. 最强的果酱完美吃法！

提供54道绝赞食谱，让你不再只会用果酱涂面包！

除了抹吐司，果酱还能怎么吃？

Linda老师贴心分享她所研发的“果酱料理食谱”，从前菜冷盘沙拉、热炒熟食熟食，到午茶甜咸点心、中西式冷热饮品等，超过50种的果酱吃法，不仅做法简单，而且滋味绝佳，保证易学易做、好看又好吃，轻轻松松就能为家中餐桌增添新菜色！

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>