<<來一口,把世界吃到肚子裡! 偷>

图书基本信息

书名:<<來一口,把世界吃到肚子裡!

偷學歐洲人的廚房食譜篇>>

13位ISBN编号: 9789571048857

10位ISBN编号:9571048852

出版时间:尖端

作者:徐慧源著

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

<<來一口,把世界吃到肚子裡! 偷>

内容概要

今天,我在廚房&餐桌環遊世界~用鍋鏟+肚子,征服最想去旅行的夢想城市!

巴黎、倫敦、佛羅倫斯、巴塞隆納、普羅旺斯、紐約……基本食材 提味香料 聰明調理 = 1 2 0 種最好吃的道地風味!

我想要吃~巴黎人的清晨乳酪早餐、開胃洋蔥濃湯、法式紙包烤鱸魚;我想要吃~倫敦人的英式午茶三明治、傳統炭烤牛排、經典炸魚&薯條;我想要吃~托斯卡尼艷陽下的麵包沙拉、港口戀人的煙花女麵、義式白酒燉紅蛤……我想要吃更多、更多、更多的世界美食風味,我家,就是最棒的異國小餐館!

本書.與眾不同 Point_1 [最道地的世界美食]* 料理狂熱朝聖者Wony 獨家傳授歐洲食生活!

Point_2 [最簡單的聰明食譜]* 善用基本食材和調理小技巧,輕鬆煮出驚人美味!

Point_3 [最夢幻的餐桌旅行]* 我用料理說故事,以鍋鏟展開最美味的歐洲旅行!

本書.給這樣的你/妳 .想要開始嘗試做料理的廚房新手.平日喜愛自己動手做料理、研究各式食譜者.追求大廚極致口味的料理進階者.熱愛異國飲食文化的樂活信仰者以廚藝旅行世界各地的作者徐慧源Wony,她在巴黎藍帶學校接受最精緻的廚藝訓練、在巴塞隆納感受最熱情的料理手法、在印度清邁見識到香料的變化美味、在河內感受亞洲的傳統與中西融合滋味.....本書由世界各地的道地餐飲課程中所學得的食譜匯集而成,從最基礎的地方食材、香料調味、基本美食技法教起,向讀者介紹世界十大美食城市:巴黎、倫敦、佛羅倫斯、巴塞隆納、紐約、普羅旺斯(偷學歐洲人廚房食譜篇)東京、曼谷、河內、峇里島(偷學亞洲主廚私藏菜篇)把最好吃的經典異國美食搬回家!

<<來一口,把世界吃到肚子裡! 偷>

作者简介

徐慧源 (Wony) 以廚藝認識世界 走遍世界各地學習料理。

只要晚上或周末有點時間,就會打開食譜筆記練習學過的料理,是身為「料理狂熱者」的她感到無比幸福的片刻。

畢業於韓國梨花女大食品營養系,肄業於東大研究所,帶著勇氣到世界各地知名的料理學校和短期課程精進廚藝。

不僅曾前往知名的法國藍帶廚藝學校(Le Cordon Bleu Paris)研修「法國基礎料理課程(Cuisine de Base)」 ,還參加過清邁料理學校(Chiang Mai Cooking School)、巴塞隆納西班牙料理教室、峇里島印尼料理教 室等。

在韓國則是「韓國之味研究會」的會員,曾參加「王室班家飲食」。

此外也曾於義大利料理專門學校II Cuoco中,完成義大利料理等課程。

至今仍持續於世界各國料理的朝聖學習之旅,樂此不疲。

總是夢想著能有一個可以與人們共同料理、聊天、分享的幸福小空間,因而透過部落格踏出了第 一步。

部落格名「La maison du Bonheur」, 意指幸福快樂的我們家。

對她來說,這是一個述說夢想和幸福的空間,也是一個重要的家。

來到這個部落格的網友們,同樣也感受到這份喜悅,相互分享許多料理、居家擺設和餐桌風格的各種 創意。

blog.naver.com/fuan8888

<<來一口,把世界吃到肚子裡! 偷>

书籍目录

Prologue透過世界的城市和在地食譜,分享品嚐過的美味回憶Basic 1 城市和料理的故事. Basic 2 西洋食 材.Basic 3 義大利麵(Pasta).Basic 4 香草(Herb).Basic 5 乳酪(Cheese).Basic 6 辛香料(Spice).Basic 7 本 書的計量方法. Part 1 Recipe in Parisessay. 巴黎人的開胃湯品 洋蔥湯. 杜巴利伯爵夫人的湯 濃湯,莎布莉娜的最愛 乳酪舒芙雷.大叔的三明治(吐司先生) 乳酪火腿三明治.法國家庭式焗烤 奶香焗烤馬鈴薯.阿爾薩斯的雞蛋派 洛林鹹派.簡單的蔬菜料理 四季豆炒培根&紅蘿蔔沙拉. 白紙中的秘密 紙包烤鱸魚.連醬汁都一掃而空 烤香草奶油紅蛤.連茱莉雅柴爾德愛上的 檸檬奶 油香煎鰈魚、沉迷於奶油的純粹魅力之中 香煎鮭魚排佐奶油醬.勃根第的代表家庭料理 肉. 法國簡樸的家庭櫻桃甜點 櫻桃克拉芙堤.祈福的橙醬可麗餅 橙香焰燒可麗餅.喚起回憶的小 蜂蜜檸檬馬德蓮.用湯匙戳破舀來吃的甜點 烤焦糖布蕾.同時滿足味蕾與嗅覺享受的 酒燉香梨佐肉桂冰淇淋、喝的巧克力。法式熱巧克力、Part 2 Recipe in RONDONessay,英式下午茶的 小黃瓜三明治 & 鮭魚三明治 . 英國人們的早晨麵包 英式瑪芬.特別為牧童準備的 專屬迷你三明治 馬鈴薯派 肉餡馬鈴薯餅(牧羊人的派).英國人必點的平民料理 煎香腸&蒜味薯泥.英國傳統經 典飲食 烤牛排.英國街頭的代表菜色 炸魚&薯條.散發著奶油香的傳統酥餅 蘇格蘭奶油酥餅. 英式司康. 德文郡濃奶油 適合與紅茶一同品嚐 凝脂奶油佐醬 . 伯爵茶的變身 伯爵焦糖布丁.散 英式聖誕紅茶.香甜酥脆的甜點 草莓波蘿酥.Part 3 Recipe in Provenceessay. 發出橙香的冬天紅茶 烘烤過滋味更香甜 普羅旺斯式烤番茄.不可或缺的開胃菜 南法醃橄欖.得知春天來臨的新鮮美味 櫻桃蘿蔔&香草奶油.以黑橄欖製做成的抹醬 酸豆橄欖醬.充實的尼斯夏季午餐 尼斯沙拉.飽 滿的普羅旺斯陽光 番茄沙拉.別具風味的特別乳酪 羊酪沙拉.搭配普羅旺斯風美乃滋 馬鈴薯沙拉.電影中的燉菜料理 普羅旺斯燉菜.瀰漫著迷人的羅勒香氣 普羅旺斯式蔬菜湯.加入 滿滿洋蔥的披薩麵皮 法式洋蔥烤薄餅,普羅旺斯式烤海鮮 烤鯛魚佐酸豆橄欖醬,漁夫們的海鮮湯 經典馬賽魚湯.香草奶油與雞肉的絕美結合 法式香草烤雞.搭配麵包的三大佐醬:果醬和糖燉 水果 檸檬醬&糖煮藍莓&番茄果醬.清爽宜人的紫色香氣 薰衣草汽水. 溫熱燉煮的紅酒 . Part 4 Recipe in Firenzeessay. 歐洲人的夏季清爽午餐 托斯卡尼麵包沙拉.莫扎雷拉乳酪和番茄的邂 卡普里沙拉:瑞可塔乳酪和柳橙的美味激盪 芝麻菜沙拉:烘烤出蔬菜的香甜 . 裝滿地中海的回憶 香烤干貝沙拉 . 夾入乳酪的烤茄子 義式焗烤香茄比目魚肉片的簡單變身 目魚薄片.獨樹一格地享用大蒜美味 手工大蒜麵包.簡單變化出多種家常口味 番茄&洋蔥醬佐義 式烤麵包片.在家中輕鬆製作的乳酪 瑞可塔乳酪,義大利料理的基本 番茄醬汁,散發蒜香的清爽 橄欖油香蒜義大利麵.裝入滿滿貝類的天然鮮味 白酒蛤蠣義大利麵.肉汁的濃郁口感 利肉醬麵.令人難以抗拒的香辣風味 義式辣味通心粉.港口戀人們的豪放味 煙花女義大利麵.使 春天的義大利麵.清淡的菇類和濃郁奶汁 奶油菇菌義大利麵義式麵疙瘩 用春季盛產的繽紛蔬菜 甜南瓜麵疙瘩.甜辣爽口的義式燉貝類 白酒燉紅蛤.清爽純粹的美味 居家自製醬瓜.不需加熱的 新鮮醬料 羅勒青醬&番茄糊佐醬.略帶成熟滋味的心愛甜點 提拉米蘇.義大利的獨特冰品 紅酒冰沙. Part 5 Recipe in Barcelonaessay. 冰涼的番茄湯 番茄冷湯.啟動早晨的西班牙馬鈴薯蛋餅 番茄麵包&馬鈴薯蛋餅.西班牙的代表人氣菜色 烤馬鈴薯佐蒜泥蛋黃醬.如實呈現出香菇的原味 西班牙炒洋菇.甜甜辣辣的蝦子,變身為蝦Tapas Brava醬炒鮮蝦.充滿紅椒香甜的Tapas 紅椒鑲海 鮮.只要吃過一次,就不會忘記的美味 火腿可樂餅.三種不同口味的迷人小點 三色Tapas套餐. 酥脆有嚼勁的炸花枝 炸花枝圈佐蒜泥蛋黃醬 . 令人難以忘懷的歐芹香氣 西班牙炒竹蟶.加利西亞 章魚溫沙拉.西班牙的國民飲食,鐵板炒飯 正宗西班牙海鮮飯.開啟西班牙的早 風格的童魚料理 吉拿棒&巧克力拿鐵. 香甜的冰水果紅酒 西班牙調酒. Part 6 Recipe in NEW YORKessay. 優雅 的美式早午餐。班尼迪克蛋,加入海鮮的奶油濃湯。蛤蜊巧達濃湯,孩子們最喜愛的甜蜜早餐 香蕉鬆餅.夾入牛排和乳酪的三明治 費城三明治.美國家庭手工漢堡 居家自製漢堡.經典風格沙 拉 凱撒沙拉 . 一口吃到多樣豐富食材 卡布沙拉 . 濃郁的乳酪和滿滿的通心粉 烤乳酪通心粉 . 酥 炸洋蔥圈.甘甜辣肉醬和香酥炸馬鈴薯的邂逅 甜辣肉醬炸馬鈴薯條. 絕佳的美式 下酒菜 辣雞翅&藍乳酪.家庭餐館的經典菜色 紐澳良香料雞肉沙拉.大餐或派對的搶眼主餐 浮肉.香濃誘人的巧克力糕點。布朗尼.不同次元的紐約風蛋糕。乳酪蛋糕.Magnolia Bakery的杯子

<<來一口,把世界吃到肚子裡! 偷;

蛋糕 紅絲絨蛋糕.香甜濕潤的健康麵包 紅蘿蔔蛋糕.靈活運用剩下的麵包製成布丁 麵包布丁.溫暖的秋天濃湯 南瓜濃湯.搭配貝果的兩種絕佳抹醬 培根洋蔥&蔓越莓抹醬.

<<來一口,把世界吃到肚子裡! 偷>

编辑推荐

美食評論家 胡天蘭、元氣地球人 褚士瑩 / 竭力推薦 「花椰菜濃湯、甜南瓜麵疙瘩、牧羊人派… …看得我猛吞口水,慧源還祭出吉拿棒、教讀者做Ricotta起士,這麼夠本的教材,不買是傻瓜!

」 - 美食評論家 胡天蘭

<<來一口,把世界吃到肚子裡! 偷>

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