

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>

內容概要

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！

作者簡介

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Il 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

書籍目錄

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 花椰菜濃湯．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 檸檬奶油香煎鱈魚．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 紅酒燉牛肉．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 橙香焗燒可麗餅．喚起回憶的小巧糕餅 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 紅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．英式下午茶的專屬迷你三明治 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 대표菜色 炸魚&薯條．散發著奶油香的傳統酥餅 蘇格蘭奶油酥餅．適合與紅茶一同品嚐 英式司康．德文郡濃奶油 凝脂奶油佐醬．伯爵茶的變身 伯爵焦糖布丁．散發出橙香的冬天紅茶 英式聖誕紅茶．香甜酥脆的甜點 草莓波蘿酥．Part 3 Recipe in Provenceessay．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．以黑橄欖製成抹醬 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 普羅旺斯馬鈴薯沙拉．電影中的燉菜料理 普羅旺斯燉菜．瀟灑著迷人的羅勒香氣 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．漁夫們的海鮮湯品 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 熱紅酒．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逅 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 義式烤蔬菜沙拉．裝滿地中海的回憶 香烤干貝沙拉．夾入乳酪的烤茄子 義式焗烤番茄比目魚肉片的簡單變身 比目魚薄片．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．散發蒜香的清爽滋味 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 義大利肉醬麵．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．使用春季盛產的繽紛蔬菜 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 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 義式紅酒冰沙．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 西班牙炒竹蛸．加利西亞風格的章魚料理 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．開啟西班牙的早晨 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 焦糖香蕉鬆餅．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．酥脆香甜的洋蔥圈 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 羅浮肉．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．

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

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>