

<<法式生活在我家>>

图书基本信息

书名：<<法式生活在我家>>

13位ISBN编号：9789862877821

10位ISBN编号：9862877820

出版时间：角川

作者：Mei Mei 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>

<<法式生活在我家>>

內容概要

從廣告業的創意文案到法國里昂米其林三星餐廳的餐飲學校Taipei Walker「幸福宅料理」專欄作家兼人氣部落客Mei Mei教你 - 不用穿小禮服、不需辨認該用哪個刀叉在家也能享受法式生活！
在台灣擁有法式生活，一點也不難！
為什麼這麼多人喜歡吃法國料理、去法國旅行，並深深著迷於法國生活？
或許就是因為法式生活可以提供我們忙碌生活中，一個最好的情緒出口，是生活裡最可愛的逗號。

不管你會不會煮法國菜、有沒有去過法國，一周偶爾有一餐，去市場逛逛買點菜，進廚房煮點簡單美味的食物，花點心思佈置餐桌、開瓶酒，放幾首自己喜歡的音樂，就好像自己已經置身在法國。帶著做好的三明治、沙拉等，一群人跑去公園或河邊野餐，這種隨興而至、信手捻來，享受當下的生活態度，正是法式生活裡的最重要的「小情趣」！

從翻開這本書開始，希望你已經感受到法國生活的迷人氛圍，主動創造出屬於自己的一種輕鬆、愜意、隨性的生活方式，盡情享受當下的美好感受及美食。

主題式分類一目了然，依照想要營造的情境氣氛及主題，在家也能做一桌漂亮可口又簡單快速的法式料理！

作者Mei Mei特地精選了5種日常生活主題，包括：野餐、戶外燒烤BBQ、主題派對、單身料理、正式聚會等，為讀者規劃了符合主題的食譜，帶領讀者輕鬆入門學法式料理；跳脫出以往區分前菜、主菜、甜點等分類方式，再也不會發生以往面對一籬筐菜色卻不知從何下手料理的窘境了！只要按照當天想要呈現的主題挑選適合的菜色及份量，就能輕鬆無負擔的做好一桌滿滿的豐盛菜餚！

營造法式生活感小撇步大公開！

享受法式料理前一定要學會的超實用預備篇 除了美味的食物，實現法式生活的另一個最重要的條件就是氣氛的營造。

光看就令人食指大動的擺盤技巧，以及透過簡單的布置，就能讓用餐的美味度大大加分的小撇步。透過這本書作者將帶領讀者實際體驗並享受法式生活的樂趣及動人之處。

另外，本書特別附錄了料理中好用的小工具介紹、如何用半成品快速完成料理、6種經典法式醬汁製作法、家裡必須隨時準備好的調味料有哪些……等實用單元，從現在開始，你也可以身體力行實踐法式生活。

50道美味歐陸料理，6步驟輕鬆學會！

詳細的圖、文解說 + 料理重點提示，只要跟著Mei Mei教你的6步驟做，就算是烘焙新手也能順利完成，為自己、家人及朋友創造一個能夠好好放鬆休息、品嚐美味的慢活時光。

隨書附贈「馬旦馬須法國館」優惠券，還可抽LE CREUSET鑄鐵圓鍋、city ' super 賞味廚藝班體驗名額！

<<法式生活在我家>>

作者简介

Mei Mei 現任Taipei Walker專欄作家，曾任廣告公司創意文案，廣告客戶包括各大品牌及企業行號，廣告作品獲獎無數。

因為熱愛廚藝，再加上老媽非常會做菜，所以經常下班後仍會待在廚房切菜做便當，即使到了三更半夜也不例外。

將烹飪當做生活中的一種紓壓方式，每到週末則喜歡和朋友及家人開各式派對，只為滿足自己愛做菜的樂趣。

沒想到對烹飪越來越入迷，最後選擇留職停薪3個月，跑去法國里昂米其林三星餐廳所開設的「保羅博居斯」餐飲學校上暑期密集班，回來台灣之後又工作了半年，因為忘不了在廚房當廚師的感受，大膽離開做了10年的廣告業，自己出來開設私人廚房「妹妹家私房料理」，當起一人廚師，在小公寓裡為客人提供預約餐的實驗生活。

不料才做了1年半，就被迫搬了兩次家，為了實踐自己開餐廳的夢想，讓更多人可以以平價的價錢品嚐法式料理，最後鼓起勇氣籌措資金，請了幾位廚師和服務生，在台北鬧區開了一間名為「馬旦馬須」的法國菜餐廳（餐廳名稱為法語中的先生小姐之意），並擔任餐廳負責人及菜單設計之職。

<<法式生活在我家>>

书籍目录

Mei Mei的法式生活 - 食物就是生活的感觸和延伸法式生活和料理，重在小細節和小情趣實用預備篇：
進廚房前一定要知道的事！

好用的小工具，讓料理一下就上手到底切片、切丁、切絲還是切塊？

取決於你要煮什麼善用新鮮香草，增加料理的獨特風味法式醬汁好簡單，3分鐘就能完成的6種醬汁吃什麼菜，該配什麼酒？買回來的酒要怎麼存放？

想要事半功倍完成派對料理？

不妨多利用半成品和調味料吧！

Part1 走！

一同去野餐酪梨通心粉沙拉什錦水果佐巴沙米可醋與糖粉奶油馬鈴薯泥佐紅酒醬汁法式燻鴨胸三明治
番茄烤培根蛋蕈菇義大利麵涼拌臘腸義大利麵Part2 周末歡聚！

戶外燒烤BBQ盛宴辣味醃花枝佐蒔蘿白酒酸豆烤白肉魚鹽烤雞肉串佐越式泡菜絲霜降豬佐檸檬鹽之花
香茅秘製醃牛小排牛菲力丁佐香料熱奶油Part3 Party Time！

派對上的美味小點狂歡三兄弟麵包抹醬蘆筍佐黑橄欖鯉魚醬越式春捲皮捲法式香草沙拉香料烤番茄拌
蠶豆佐香檳醋帕馬火腿佐草莓鮮奶油法式燻鴨胸片佐紅酒醋醃大蔥焗烤黑橄欖雞肉丸串鹹醃豬肉炒紅
皮馬鈴薯白蘭地巧克力馬德蓮馬鈴薯七味粉餅乾Part4 享受吧！

一個人的美食水波蛋佐包心萵苣沙拉綠竹筍佐法式油醋醬奇異果佐英式奶醬吐司紅白蘿蔔濃湯奶油番
茄濃湯牛肝菌菇白蘭地醬汁淋烤娃娃菜煎豬排佐特製番茄小酸瓜醬汁烤雞腿佐醬油奶油醬汁油菜花義
大利餃南瓜馬鈴薯麵疙瘩紙包奶油白酒烤蟹麵南瓜慕斯淋椰奶香蕉巧克力冰沙熱巧克力蛋糕Part5 正
正式聚會！

經典歐陸菜 紅酒燉梨牛小排沙拉白花椰菜濃湯佐明太子醬秋栗濃湯佐巴沙米可醋紅酒蘑菇洋蔥清湯哈
密瓜冷湯佐燻鴨胸片香煎鴨胸片佐櫻桃醬汁法式油封豬佐紫蘇梅鮮奶油白酒蕈菇燉飯紅燒雞肉里芋藍
莓乾燉豬排雪利酒醬汁煎牛柳燉番茄咖哩牛肉蜂蜜紅豆蒙布朗酪梨奶酪淋蜂蜜

<<法式生活在我家>>

编辑推荐

美食節目主持人 阿嬌 Mei Mei 曾到我的美食節目中露一手，教了三道簡單家常的法式料理，那次錄影的過程十分美好。

我喜歡Mei Mei的原因並不是因為他錄影表現的有多好，或是做的法國料理有多厲害，而是他對法國料理的態度，他能讓我不做作，很放鬆的吃法國料理，每次和Mei Mei在一起吃法國料理，都有一種說不上來的隨興及輕鬆，這一切好像都得歸功於Mei Mei。

從小在我的心中一直就住著一個法國女人的靈魂，但現實生活中實在不容易實現，所以.....只好用法國料理來撫慰他囉！

<<法式生活在我家>>

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>