

<<Joanna的不敗料理>>

图书基本信息

书名：<<Joanna的不敗料理>>

13位ISBN编号：9789866570063

10位ISBN编号：9866570061

出版时间：2011-7-6

出版时间：推守文化

作者：Joanna

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>

## <<Joanna的不敗料理>>

### 前言

作者序 夢想不敗·料理不敗 「即使夢想將會實現，也需要時間。」我總在為了模糊不清的未來擔憂時這樣告訴自己，至少我清清楚楚的為了此時此刻而努力。

怎樣的一本書需要半年的籌備，日以繼夜、寂寞的寫著不一定會被錄用的故事。我萬萬沒有料到，這竟然是我今年放了最多心思、耗費最多情感的作品。

首先，要感激所有支持第一本《Joanna·愛的料理》的朋友們，因為你們的迴響，讓阿Jo第二本有關愛的料理，在此時順利的誕生了。

一年過去了，手裡一直握著剛從美國回來的夢想，從一個美食部落客轉為美食作家，當了烹飪老師、學校講師，還研發了我第一個蛋糕，成為旅遊節目主持人。

因為大家的愛戴，我經歷了這輩子想都沒想過的人生經驗。當時衝著出版社對我如此有信心，告訴我敢在北中南辦至少6場簽書會的作者不多，我們一路簽到台灣的另一端，緊張到我的細胞又死了一大半，還好你們的熱情讓這個不可能的任務變成可能。

而這段時間讓我覺得最感動的時刻，就是當有陌生和熟悉的朋友告訴我說：「Jo，因為妳，讓我更想要追逐自己的夢想；因為妳的故事，讓我更堅持要成為一個廚師；因為妳，我想要當一個更勇敢的女人。」

說到這裡，我的眼眶又泛紅了，聽到這些話的時候，我都覺得自己何德何能可以影響別人，我也不過只是個憑著一股勇氣往前闖，擔心自己活得不夠精彩的人。但是在人的一生裡，我們都會期盼那個可以影響你，給你方向的人趕快出現，靠自己走出來的路，往往感覺不確定，甚至孤獨。

除了感動之外，也有一些可愛的插曲。像是10個在路上認出我來的朋友，有9個都會說：「阿Jo妳本人比上電視漂亮很多。」

我都會笑笑的回他們說：「我也這麼覺得，謝謝。」這比跟我說本人比電視上難看，實在好得多很多。

開始上電視節目後，有好多事需要克服，上節目時得注意眼神要嫵媚，要和不熟悉的人聊天，要能談節食減肥、聊名人八卦，對我都有不小的難度。即使如此，對於這個自己決定進入的世界，我仍然努力的調整跟隨我幾十年的固執性格，以追求更多元的發展空間。

在我看來，一本書是否能廣泛流傳，是否能夠造成深遠的影響，是每個作者最終努力及盼望的目標。

這本《Joanna的不敗料理》，一度讓我陷在寫作的泥濘裡，就是因為要專業很難簡單，太簡單又不太可能專業。

所以一開始我將食材分成五大類，一一寫出我對它們的了解，不停的提醒自己要簡單、要實用。筆記成天散滿在我的床上，電腦永遠都在待命，隨時想到時任何想法都要立刻寫下來，持續發想容易操作，但又不失創意和美味的50道食譜，即使在夢裡都免不了要跟牛、豬、雞對質。

上述特技經過訓練後，可以放快速度完成。但紀錄生活中的料理故事就沒那麼簡單了，像我這麼急性子的人，做很多事都很隨興，每每要回想生活中感動的片段時，總是力不從心，大家更不難理解端出這一本用食物紀錄我人生的食譜該有多困難。

有人問過我，為什麼事情發生在我身上時，感覺都特別困難重重，連製作人都忍不住說：「妳出個外景都好像是去修行，碰到的瓶頸怎麼都比別人多。」

但我深信一切都是老天爺最好的安排，只要寫東西的時候，電腦不要當機，插頭不要無故被我踢鬆，讓心血瞬間在我眼前消失，終究有達成的那天。

所有困難的背後，都隱藏著通往成功的階梯，不是嗎？這50道不敗料理，希望帶給大家在廚房裡需要的靈感，所有食譜都可以用手邊合適的食材代替，只要你喜歡、願意嘗試，味道可以接受，通通可以變成是你的創意料理。

只要遵循著一定的烹飪原理，掌握正確的保存方式和料理的手法，讓每一個步驟都精準到位，端

## <<Joanna的不敗料理>>

上完美可口的料理一點都不難 最厲害的評論家就是你的味蕾，要吃得好，才能訓練出懂得挑剔的味覺，三不五時將存下來的錢，吃一頓傳說中又貴又有品質的豪華大餐，頂級的美味訓練，絕對可以讓你的廚藝進步，評論別人的時候才不失禮。

最後，要感謝所有的朋友和家人造就了今天的Joanna，你們的愛，是我努力往前走和靈感的泉源，希望我這個愛下廚的女人可以感動你們，那就別說那麼多了，我們下廚囉！

## <<Joanna的不敗料理>>

### 內容概要

用大火煮牛腩老是煮不爛？  
為什麼肉排總是煎得乾巴巴？  
順紋切、逆紋切，到底有什麼不一樣？  
南瓜、冬瓜，怎麼切才順手？  
如何做出餐廳級的水波蛋？

Joanna這次將一身專業級的廚藝融入生活，為料理新鮮人整理出100個不失敗的料理秘訣，解決做菜時的各種疑難雜症，一次輕鬆學會50道異國美味，即使是新手製作也能快速上手。

繼充滿勇氣和夢想的《Joanna的愛的料理》後，Joanna再次設計了50道不失敗的異國家常料理，這次要教大家使用居家的手法，輕鬆製作出超越五星級的主廚美味。

從單純的料理愛好者至藍帶學藝歸來，Joanna得到了專業級的廚藝認證後，這次回歸到料理的本質，不再追求花俏炫目的手法，轉而將料理落實每日的生活中，讓吃的人滿足，做的人愉快，才是Joanna心中真正的不敗料理。

書中以大家最使用常用的食材區分為五大單元：牛、豬、雞、蛋、蔬菜，細述不同的食材的特性、烹調方式及採買秘訣，延伸製作出方便又美味的料理，並加入Joanna的貼心料理筆記，透過Joanna深入淺出的說明，一次全部得到解答，即使是看似複雜的菜餚，也能以簡單的方式呈現，並兼具菜餚的美感，就算是初入廚房的新鮮人，也能輕鬆上菜。

## <<Joanna的不敗料理>>

### 作者簡介

Joanna 曾在美國聖地牙哥GIA珠寶學院學習珠寶鑑定與珠寶設計，之後開始在台灣從事廣告行銷的工作，直到30歲那年發現自己真正喜歡的是料理，站在人生交叉口的她，放下了當時的一切，工作、感情、家人……毅然決然前往位於加州的藍帶廚藝學校學習料理。在藍帶廚藝學校15個月後，便在加州的米其林餐廳The Dining Room開始了她的工作生涯，這些嚴格又艱難的訓練，成就了現在既專業又敢於追求夢想的她。

回台灣後成立了一個料理部落格，分享自己的食譜及美食經驗。經過第一本書《Joanna·愛的料理》的洗禮後，現在從一個美食部落客，轉型為美食作家、烹飪老師、學校講師，還研發了個人的蛋糕品牌，並成為旅遊節目主持人。

## &lt;&lt;Joanna的不敗料理&gt;&gt;

## 書籍目錄

Chapter 1. Beef 大口咬定牛肉料理如何在家裡烹煮一頭牛.....從頭開始認識牛.....媽媽沒教的烹飪小撇步.....深夜裡的沙朗牛排香抹沙朗牛排香煎牛小排佐啤酒蘋果醬馬沙拉牛菲力贏得芳心的烤肉把妹學烤牛小排肉捲香蒜芥末烤牛肉串原來大廚是這樣過生日的.....經典燉牛腩咖哩番薯牛腩牛肉黑豆辣醬配青蔥玉米餅廚房必備工具之首 烤箱牧羊人牛肉派培根起司漢堡佐焦糖洋蔥食材小事典 香草魔法學Chapter 2. Pork 簡單美味豬肉料理如何在家裡烹煮一頭豬.....從頭開始認識豬.....媽媽沒教的烹飪小撇步.....讓總編輯開心跳動的莎莎醬鳳梨糖汁松阪豬佐莎莎醬酥香豬里肌蜂蜜杏仁燒豬排豬肉丸子番茄燉飯番茄蜜桃燜豬里肌在料理面前,保持謙悲的心迷你豬肉威靈頓薄荷煎肉餅朝女神之路邁進紅酒蔓越莓豬排米蘭豬排讓人上癮的迷幻滋味 可樂可樂豬肋排食材小事典 調味醋的使用法則Chapter 3. Chicken 原味自然雞肉料理如何在家裡烹煮一隻雞.....從頭開始認識雞.....媽媽沒教的烹飪小撇步.....我的胎記傳說鄉村風味燜雞有種滋味叫童年BBQ醬燒雞翅柑橘蜂蜜烤雞腿不可理喻的烏龍派事件酥皮雞派雞胸肉與我起司雞排一隻全雞讓你上天堂燜燉春雞芝麻香料煎雞柳得不到的總是最美美式辣味炸雞四川焦糖雞沈默的戀人啊! 奶油雞肉菠菜鬆餅捲食材小事典 溫潤飽滿的濃濃奶香Chapter 4. Egg 無限驚喜雞蛋料理如何在家裡煮好蛋料理.....從頭開始認識蛋.....媽媽沒教的烹飪小撇步.....我懷念的那個英式早晨英式早餐烘蛋水波蛋蘆筍帕瑪火腿沙拉燻鮭魚舒芙蕾蛋餅Ricotta義式櫛瓜豌豆烘蛋美人養成計畫之外婆還是水噹噹鮮奶燉蛋番茄朝鮮薊烤蛋火腿蛋瑪芬生日必勝紅雞蛋綠寶石水煮蛋蔬菜雞蛋小陶鍋一杯早餐食材小事典 迷人的香料鍊金術Chapter 5. VEGETABLE 元氣滿滿蔬果料理如何在家裡烹煮蔬菜料理.....蔬菜的挑選法則媽媽沒教的烹飪小撇步.....愛你的敵人起司烤蔬菜辣燉小紅蘿蔔迷你洋芋餅烤甜椒佐陳年甜醋那個為我落淚的男孩什錦甜椒派柑橘蒜香蘆筍甜醋小黃洋蔥酸甜南瓜陽光蔬菜咖哩餡餅在脆弱的時候,有種解藥叫朋友果香紅酒燉洋梨沙拉.....

## <<Joanna的不敗料理>>

### 媒体关注与评论

這一次Joanna一次端出50道料理，從頭親自教學，完全不假手他人。這樣有誠意的一本料理書，在我這個料理白痴剛當別人老婆的尷尬時刻出現，簡直就是天上掉下來的禮物啊！

我已經準備好好鑽研，仔細操作這書中的每一道菜餚，向我這位大廚朋友Joanna看齊，一步一腳印，搞不好有一天……可以朝著料理達人的目標邁進。

哇哈哈，怎麼開始有些興奮了！

——知名歌手 & Joanna的小粉絲范范（范瑋琪） 閱讀她的第二本著作的同時，總會在字裡行間中，跳出她悠然游走於鍋碗瓢盆江湖的畫面，或許這不單是一本料理書，而是一位在生活上與感情中，實踐著女性自主意念的紀念冊，看著看著，那位瀟灑且膽大藝高的Joanna彷彿就在我面前！

——知名製作人 & Joanna的老闆詹仁雄 每天跟著阿Jo料理著不同的菜色，加上不同的調味料，Jo與我的美味關係，就像是小孩愛上糖葫蘆般，化也化不開的單純+甜滋滋的喜歡。

Jo，謝謝你的第一隻糖葫蘆，終於讓我等到第二隻了。

——NatalieHsieh 有深度的香味，不只讓人齒頰留香，就像阿JO說的：「當你愛上一種食物的時候，是因為味道對了」有點年紀了，再次跟著孩子回味年輕時追星的美好時光，不是衝動，而是感動。

我喜歡拍她工作時專注的神情，想像那是怎樣的一份熱情，讓她對一件事如此用心，她在部落格上的留言，始終感動著我：「當你對一件事或一個夢想有無比的熱誠，努力的追求就一定會實現。」

——EricChen 阿Jo是幸福美味魔術師，眼神有著莫名的神秘感，臉上總掛著十足的自信心，而心中有著一股對食物般的熱誠，在阿JO巧妙揮舞著手中的魔法棒，完成一道道美味佳餚後，讓人不知不覺的掉進她的甜蜜陷阱中 ——沈水球 在升學的路途上我曾迷惘過；但看過JO的書後，讓我從一個還不會拿菜刀的孩子，堅定了學習烹飪的信念！

——楊忠霖 想去西班牙的ElBulli朝聖，除了有運氣被抽中之外還要有錢，但想嘗試阿Jo親自料理的菜色，則是有運氣和有錢都不夠，欠缺什麼呢？

相信最接近的做法，唯有跟著她的新書，加上自己用心去做。

——WilliamMach

<<Joanna的不敗料理>>

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>