

图书基本信息

书名：<<Joanna愛的料理: 藍帶教我關於愛與人生的32道食譜>>

13位ISBN编号：9789866570230

10位ISBN编号：9866570231

出版时间：2010/06/09

出版时间：推守文化創意股份有限公司

作者：Liu, Joanna, 劉韋彤

页数：208

译者：推守文化

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>

內容概要

聯合推薦 王偉忠、陶大偉、詹仁雄、韓良露（南村落總監） 「享受美味的料理是幸福

。為心愛的人親手烹調料理是更大的幸福。
與大家分享作料理的技術與心得是無與倫比的幸福。
這是我從事料理最大的目的。

」 - - Joanna Liu 15個月藍帶淬鍊、6個月廚房煉獄， 人生最艱辛也最充實的追夢過程都在這裡。

風靡無名小站、facebook美食部落客，160萬網友力挺的實力派美女廚師首次出書！

Joanna教你，不用花大錢，在家輕鬆做大廚料理。

人生到底是該往夢想前進還是埋首工作？

煉獄般的考驗，擋不住她想學習的心。

最動人的人生故事、充滿愛的料理， 往夢想前進任何時候都不算晚。

從小遺傳自媽媽與外婆的烹飪天分，Joanna，原來是一個學珠寶設計、在台灣工作的女生，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Pasadena的藍帶廚藝學校(Le Cordon Bleu College of Culinary Arts in Los Angeles)學習料理，完成夢想。

在藍帶廚藝學校的15個月中，嚴格又艱難的訓練，除了意志力外，還有體力的辛苦考驗，燙傷、刀傷都是小事，食物中毒、緊急送醫，她全都經歷過。

之後獲得錄取在加州的米其林法國餐廳--The Dining Room at Ritz Carlton, Pasadena的實習工作經驗，煉獄式的廚房訓練加速她的成長，讓她經歷了比一般廚師更艱辛卻也更溫暖的一段時期。

人生到了30歲才去追夢，放著人人稱羨的珠寶設計師不作；為了美食遠走他鄉的她，瘦弱的身形、美麗清秀的外表，種種嚴酷的考驗，她面對的除了對美食料理的喜愛，更有現代女子對工作生活感情的不確定感，以及對夢想的渴望，可以給每個正值人生十字路口的現代女生一個借鏡。

出自Joanna手中做出的料理不管是外婆教的幾近失傳的廣東大菜、自己創作的法式私房菜，還是部落格上的美味簡單料理，都絕對專業美味且有治癒人心的效果。

「有了美味的食物，一切都不再是問題。

」Joanna說。

作者簡介

Joanna (劉韋彤) 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。

書籍目錄

推薦序 1：行行出狀元 / 王偉忠 推薦序 2：還有什麼是她辦不到的？
 / 陶大偉 推薦序 3：我的女兒劉韋彤 / 劉爸爸自序：充滿「愛」的料理 / Joanna CHAPTER I 藍帶之前我的料理基因—來自外婆和媽媽的料理天份 外婆與媽媽的美味料理 走上珠寶設計之路 Recipe：焗豬排飯 命運的交叉點 Recipe：清捕涼煲排骨湯在黑暗中浮現出的答案 Recipe：外婆的廣東大菜 發財大蛤 酸梅鴨腿 紅糟燜素菜 油餃仔 魚腸蒸蛋 CHAPTER II 嚴苛的藍帶試煉我的藍帶地獄 我的天才死黨們 緊鑼密鼓的學習課程 廚房如戰場 廚房的禮節 阿JO的龐克手套—天啊！ 我受傷了 廚房的最痛唯一一次的缺課—食物中毒 料理學校的大小事之1：憂鬱女VS.韓國女料理學校的大小事之2：欺善怕惡的外國小流氓 料理學校的大小事之3：我不想當大哥的女人啦！ 料理學校的大小事之4：開槍自盡的黑人單親媽媽料理學校的大小事之5：充滿殺氣的大廚料理學校的大小事之6：很會搞砸的日本女孩另一種台灣之光 那些大廚教會我的事 - - 大廚的金句名言優雅的氣質大廚 Chef George Recipe：白花椰菜青豆咖哩濃湯 外剛內柔的帥哥廚師 Chef Zadi92 Recipe：烤香草全魚 機關槍掃射的菲律賓大廚 Chef Mulia Recipe：熱煙燻牛肉 三明治 米其林三星餐廳大主廚 Chef Strong Recipe：白蘆筍沙拉 & Oscietre 魚子醬我的米其林餐廳實習之旅 Recipe：在家也能做的大廚料理—Joanna 的創意私房菜 芥末薯泥烤蟹蓋 Baked Crab Shell with Wasabi Mashed Potatoes 法式田雞腿 Frog Legs 蔬菜雞捲 佐波特酒醬 Chicken Roulade with Port Wine Sauce 填充肉糜捲 Stuffed Meat Loaf 香腸甜椒陶罐玉米糕 Warm Terrine of Sausage, Peppers & Polenta 蟹肉酪梨沙拉 Crab & Avocado Salad 柳橙橄欖小羔羊膝 Lamb Shank with Oranges & Olives 134 鱈魚檸檬凍 Poached Cod and Lemon Terrine 巧克力慕思 Chocolate Mousse 檸檬冰淇淋汽水 Lemon Cream Soda 144 CHAPTER III 藍帶之後美味療癒料理之路 150 獲得老爸的體諒 152 開始製作部落格 156 送給部落格好友與的料理之1 - - 神奇的香草爺爺送給部落格好友與的料理之2 - - 永遠開心的圓圓送給部落格好友與的料理之3 - - 傷心粉紅妹妹送給部落格好友與的料理之4 - - Blue 失業男 另一段旅程 Recipe：部落格大人氣TOP 10 食譜：白蘭地草莓 Strawberry fritto 紙包鮭魚菲力 Salmon en Papillote 紅酒燉牛腩 Boeuf Bourguignonne 酥炸燉飯起司球 Arancini 烤培根香腸釀西洋梨 Baked Pear Stuffed with Bacon & Sausage BBQ 豬肋排配玉米泥 BBQ Pork Ribs 消魂迷迭雞肉串 Rosemary Chicken 中式醬燒雞腿 Chinese Style roasted Drumsticks 新鮮水果塔 Fresh Fruit Tart 黑森林蛋糕 Black Forest Cake 附錄：Joanna 最愛料理工具大公開

章节摘录

外婆與媽媽的美味料理 外婆做過的料理中，我最喜歡的就是 - - 油餃仔。

那是一個類似餃子的料理，餃仔是用麵粉皮包著混合了豬油、花生粉、芝麻等製成的甜餡，然後像包水餃般把餡包起來，小時候我就會在外婆包餃仔時，在一邊小心翼翼幫忙，在餃仔邊緣捏出可愛的折痕，然後外婆會把包製完成的餃仔放進油鍋裡面炸成酥脆的金黃色，瀝乾油放涼後，再放進玻璃罐裡面保存起來，成為美味的甜點。

每次從香港回台灣前，我都會央求外婆做一大罐的餃仔給我帶回來，我經常顧不得吃太多油炸食品會發胖也對皮膚不好，總是一個

媒体关注与评论

「?台灣終於出現一位秀色可餐的美女廚師了！
- - 美食家 / 張國立

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>