

<<果酱女王>>

图书基本信息

书名：<<果酱女王>>

13位ISBN编号：9789868533875

10位ISBN编号：9868533872

出版时间：2009-9

出版时间：四块玉文化有限公司

作者：[台湾]于美瑞

页数：128

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>

<<果酱女王>>

内容概要

臺灣一年四季有太多不同的好水果，耐心地製做果醬，將西方的文化帶入臺灣，做出好吃的果醬，成為我的創意和樂趣。

過了水果產季，還是能隨時品嚐到水果的美味食物，果醬存在怎麼不令人雀躍呢？

也是身為學習傳統法式料理與甜點的我，想和大家分享的，這麼原始又單純的甜美和想念的滋味。

說一說果醬的故事 聽一聽果醬的秘密 在法國學習廚藝時，養成每週做果醬的習慣，回到臺灣，只要走過市場，見到那麼多漂亮的當季水果不斷跟我招手，讓我常常禁不起誘惑的走進廚房，洗手做果醬。

哈密瓜番茄做成的果醬，塗抹在可頌上，搭配一杯咖啡，口中清爽的感覺，猶如清晨的第一道陽光。

趁著夏天芒果盛產期，製做成果醬，待秋冬，某一個清晨自動醒來，穿著厚厚的睡衣，偷進廚房，烘烤1片麵包，塗著厚厚的果醬，大大咬上一口，吃飽後再滾回床上繼續補眠，現在你在夏天的廚房揮汗如雨便是值得。

我想為他們設計一款屬於老師的果醬，當老師們收到「桃李滿天下果醬」時，我看到他們臉上的笑容，兩眼眯成一條線，所有的辛苦都值得。

第一次做黃檸檬果醬，在巴黎的某一天下午，檸檬的香味十足，「波」的一聲，罐子打開，整個廚房馬上散開一股檸檬果香，猶如在廚房身上噴上檸檬香精，沒想到自己做的果醬香氣逼人。

<<果酱女王>>

作者简介

于美瑞 2006~2008年遠赴法國巴黎三年 專門學習法式甜點與法式料理 學歷： 法國
藍帶廚藝學院甜點與料理畢業 巴黎麗池飯店 Escoffier 廚藝學院 法式藝術甜點畢業 巴黎Bellouet
Conseil 甜點學校修業 經歷 巴黎藍帶廚藝學院擔任助手(料理、甜點) 巴黎Angelina咖啡甜
點部 實習 巴黎麗池飯店點心房 實習 巴黎Eric kayser麵包店 甜點部實習

<<果酱女王>>

书籍目录

什麼是法式果醬 新手作果醬 無敵手冊 蘋果果膠DIY果醬裝罐技巧 水果圖鑑 常用香料 天然果醬 Confiture
玫瑰草莓果醬 青蘋果果醬 紅蘋果李子果醬 香草蘋果番茄果醬 番茄哈密瓜果醬 綠番茄果醬 綠番茄奇異果
果醬 奇異果果醬 奇異果鳳梨果醬 青芒果果醬 芒果番茄果醬 芒果哈密瓜果醬 雙芒果果醬 鳳梨芒果果醬 鳳
梨果醬 鳳梨香瓜果醬 荔枝果醬 紅葡萄果醬 藍莓果醬 蜂蜜水蜜桃果醬 蜜桃甜李果醬 香蕉芒果果醬 芭蕉葡
萄乾果醬 芭娜娜果醬 香蕉椰子果醬 香蕉桑椹果醬 榴槤蘋果果醬 火龍果果醬 芭樂果醬 蓮霧桃酒果醬 酪梨
果醬 百香果果醬 水梨仙草果醬 紅色果醬 糖煮果泥 Compote 李子果泥 酪梨百香果果泥 芒果覆盆子果泥 李
子覆盆子果泥 羅漢果水梨果泥 木瓜桑椹果泥 四果果泥 柑橘果醬 Marmelade 香吉士果醬 黃檸檬果醬 葡萄
柚蜂蜜果醬 金桔奇異果果醬 香料果醬 Chutney 蘋果香料 芒果香料 鮮果果凍 Gelee 西瓜果凍 李子果凍 丁香
梅子果凍 洛神花果凍 菊花荔枝果凍 玫瑰荔枝果凍 百香果果凍 我在藍帶做果醬 SOS果醬急救 About糖果
醬 Q&A 妙用工具

<<果酱女王>>

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>