

<<菜市场里的大厨>>

图书基本信息

<<菜市场里的大厨>>

内容概要

菜市场是人间百态的缩影，
也是美食灵魂之源头。
他递出辞呈，脱下洁白的厨师服，踏进菜市场的世界。

菜市场是人间百态的缩影，也是美食灵魂之源头。
在观察摊贩和客人买卖间的互动中，他看到了人性的趣味；也从亲手触碰的各式海鲜禽肉和蔬果中，
学会了辨识食材好与坏的关键.....这些奇特经历与挑选诀窍，透过乔艾尔的笔，都演化成书中篇篇精彩的故事和近六十道的美味食谱。
享受阅读之趣的同时，也能按文轻松做出书中的各式料理美食。

<<菜市场里的大厨>>

作者简介

<<菜市场里的大厨>>

书籍目录

断腿的厨子

一．蹲在水沟上

奶油风味煎鲈鱼

二．深海鲈鱼的窃笑

鲈鱼镶蕈菇佐南瓜与焦糖苹果 / 煎烤鲈鱼佐香草色拉 / 香煎鲈鱼佐甜豆
与马铃薯 / 蒸鲈鱼佐奶油菠菜与珍珠洋葱 / 酥炸鲈鱼佐酸奶咖喱酱汁

三．水平线下的盛宴

炸海鲜

四．墨鱼汁

蒜味小卷 / 炒中卷佐陈年酒醋 / 墨鱼炖饭 / 炸墨鱼佐蒜味蛋黄酱
/ 西红柿烤墨鱼 / 烧烤辣椒拌花枝 / 香肠章鱼盘

五．美好的内脏

亚洲风鸡肝色拉 / 虱目鱼肚汤 / 白豆炖牛杂 / 红酒闷猪肝 / 猪杂肉派

六．不要买中午过后的虾子

海岸鲜虾 / 竹笋鲜虾佐新式鸡尾酒酱汁 / 辣味烤虾佐柳橙
/ 咖喱盐酥虾佐第戎芥末酱

七．年轻人，想捡便宜？

奶油鲜蔬 / 肉桂烤南瓜 / 醋拌烤甜椒 / 西红柿炖杂蔬 / 百里香蕈菇

八．来支烟吧！

炸猪耳朵

九．一猪一世界

红酒炖猪颊 / 法式芥末五花 / 香烤小里肌 / 美式肋排 / 肯琼风味猪排

十．铁汉柔情

海味蛤蜊 / 白酒海瓜子 / 奶油煮鲜蚶 / 咖喱蛤蜊 / 迷迭香烤干贝佐西红柿、
柑橘 / 蕈菇干贝佐海鲜酱汁 / 奶油干贝佐四季豆、培根

十一．我们的魔法

烧烤石斑佐蔬菜拌杏仁 / 西班牙风味煎烤石斑
/ 鼠尾草烧烤红条石斑

十二．别担心，都很新鲜

渔港海鲜汤

十三．摸摸你的鱼

甜菜腌渍鲑鱼佐酸奶苹果酱 / 味噌鲑鱼佐菠萝莎莎酱
/ 半熟鲑鱼佐蕈菇

十四．季节之美

煎烤马头鱼 / 花飞色拉 / 酥香加纳佐水波蛋 / 黄鸡鱼冷肉盘

十五．杀鸡拔毛

咸水鸡 / 迷迭香烤鸡腿 / 鸡肉色拉

十六．苦不堪言

意式生鱼片

十七．Toro 桑

辣味鲔鱼佐亚洲风味油醋

十八．只是混口饭吃

时蔬炖饭

<<菜市场里的大厨>>

附录：海鲜基本处理法

<<菜市场里的大厨>>

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>