第一图书网, tushu007.com

<<吳寶春嚴選 感心好食材>>

图书基本信息

书名：<<吳寶春嚴選 感心好食材>>

13位ISBN编号：9789571355511

10位ISBN编号：9571355518

出版时间：2012-5-14

出版时间：時報文化出版

作者：吳寶春

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

第一图书网, tushu007.com

<<吳寶春嚴選 感心好食材>>

内容概要

遍訪臺灣最用心農民發掘最健康、優質的在地農產　　吳寶春的在地情－－　　與食材相遇的美好回憶　　屏東的鳳梨，帶著吳寶春兒時回憶的酸甜，多年後，轉換成懷念母親的幸福滋味，那是一切的起點；在菜販手中淪為人情交換的青蔥，佐以辛勤汗水及體貼食者的善意，烘焙成眾人垂涎的青蔥麵包；原本乏人問津的南投荔枝乾，因吳寶春的鍥而不捨而登上世界麵包大賽舞臺，如今成為炙手可熱的食材……　　與農戶共生共好的情誼　　成長於鄉下的背景，讓吳寶春特別關注農民；更因多了一份體貼，使他更關心食的健康。
透過四方探訪，發掘在地好食材，吳寶春走出消費者、農民與自己三贏的「共生共好」之路，與農民契作種植安全無農藥的農作物，讓大家都可以吃得健康而安心。
隨書附：在地農戶之「臺灣好味地圖」

<<吳寶春嚴選 感心好食材>>

作者简介

吳寶春　一九七〇年生，十五歲開始到臺北當麵包學徒，二十多年來埋首在傳統麵包與新式麵包的世界，堅持好還要更好，對美味鍥而不捨，期許自己能做出幸福的味 道。
製作麵包時極度講究食材，時常會親自跑到食材產地挑選、研究，感受農民們的用心，共同分享自己利用當地食材製作出來的麵包，同時也因緣際會的嘗遍世界各地的美食。
　二〇〇五年，組隊參加素有「麵包界奧林匹克」美譽的「樂斯福麵包大賽」，一路從臺灣冠軍征戰到亞洲區冠軍；二〇〇八年，用臺南縣東山鄉的古法煙燻龍眼乾、精心培養的老麵、香醇的紅酒烘焙出「酒釀桂圓」麵包，獲得世界盃銀牌；二〇一〇年，「荔枝玫瑰」麵包再次以臺灣在地食材荔枝乾、埔里有機玫瑰等食材，打敗世界各國重量級麵包師傅，奪得「世界麵包大師賽」冠軍！
不僅成功把臺灣土地孕育出來的食材推向國際，也從此找到麵包世界的 無限可能。
　二〇一〇年十一月在高雄開設第一家「吳寶春麵包店」，繼續傾注溫暖細緻的用心。
　著有《吳寶春的味覺悸動》（時報出版）、《柔軟成就不凡：奧林匹克麵包師吳寶春》。
文字整理／林秀麗　東吳大學中文系畢業，曾任工商時報記者，現任中國時報特派記者，從事記者工作逾三十年。
　有幸與世界麵包大師吳寶春一起採訪臺灣在地農業，深深感受小農的辛勤和所得不成正比，希望能為推展臺灣有機農業盡一己微薄之力。
攝影／謝明祚　一九六五年生於屏東崁頂，一九九三畢業於世新大學印刷攝影系，歷經民眾日報、臺灣日報、自立報系、TVBS週刊等媒體，現任中國時報攝影記者，擔任新聞攝影近二十個年頭，透過鏡頭記錄臺灣的時刻變化。

<<吳寶春嚴選 感心好食材>>

书籍目录

推薦序——寶春師傅的百寶箱，中國時報的伴手禮　王美玉推薦序——本土食材的魔法廚師——吳寶春　陳世雄推薦序——友善環境農業就是友善我們的身心　錢瑩瑩作者序——在地用心好食材，共生共好創三贏　吳寶春前　言——吳寶春致力打造臺灣健康島　何榮幸、林秀麗鳳梨——媽媽的鳳梨酥是努力的原點桂圓——桂圓酒釀麵包每一口都感動荔枝——荔枝玫瑰麵包打造冠軍傳奇玫瑰——可入口品嘗的迷人花香味木瓜——青木瓜果肉甜鹹搭配都得宜檸檬——檸檬皮畫龍點睛讓麵包更夠味愛玉——古早味純天然的Q凍涼品芒果——芒果貝果散發濃醇厚實的香味甜柿——晒乾的柿餅有陽光的味道百香果——喝得到果粒的百香果汁南瓜——色澤天然亮麗的南瓜麵包番茄——番茄麵包鎖住健康滋味蘆筍——高纖多汁輕食健康食材洋菇——中西料理兩相宜的美味黃花芥藍——高營養價值美味蔬菜青蔥——正港臺灣味的青蔥麵包九層塔——九層塔青醬配角變主角香蕉——香蕉麵包創造幸福的微笑釋迦——催熟後風味獨特的佛頭水果可可——新口味巧克力法國麵包菊花茶——色澤金黃、花香濃郁的茗品蜂蜜——一分錢一分貨的好品質茶葉——以待客的真誠心意入味無花果——無花果麵包又香又有嚼勁蜜棗——用心創新的牛奶蜜棗牛奶——低溫殺菌保留原味

编辑推荐

于美人 名主持人　　王美玉 中國時報社長　　李內村 《吃當季盛產，最好！》作者　　陳世雄 臺灣有機農業生產協會理事長　　鄭弘儀 媒體人　　錢瑩瑩 臺灣社群支持協會理事長　　謝忠道 旅法美食旅遊作者　　真情推薦（依姓氏筆畫排列）

第一图书网, tushu007.com

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