

图书基本信息

书名：<<調理的好幫手！
用可爾必思做69道私房料理>>

13位ISBN编号：9789862517567

10位ISBN编号：9862517565

出版时间：2012-5-31

出版时间：台灣東販股份有限公司

作者：池田書店

译者：林涼可

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

帶有酸酸甜甜「初戀滋味」的可爾必思，竟變身成萬能的美味「調味料」入菜！

？

來自日本可爾必思公司的員工創意料理，將顛覆你對可爾必思純屬「飲料」的刻板印象，教你製作出「可爾必思料理」，吃得更清爽、健康與美味！

來自日本的乳酸菌飲料——可爾必思擁有清爽可口的風味，夏天裡來上一杯，真是讓人心涼脾肚開！

不過可爾必思並非「夏天限定」的飲料，日本可爾必思公司的員工便發揮各種創意巧思，將其運用在甜點、飲料，甚至是料理當中，讓大家一年四季都可享受到可爾必思的各種美味！

用可爾必思做菜！

？

想必許多人心裡都抱持著疑問。

沒錯！

可爾必思也能成為人人家中必備的調味料之一。

不過製作料理時運用的是「可爾必思的濃縮原液」，一般的飲料則是以可爾必思1、水4的比例稀釋而成。

由於可爾必思具有酸酸甜甜的風味，因此可以取代料理中的醋或糖使用，不但能讓味道更清爽，還可帶出醇厚的風味，並使食物的辣味變得更加溫和。

「濃縮型的可爾必思原液」在一般的超市或賣場都可以買到，相當方便，大家不妨買來試試看！

而且可爾必思的好處多多，不但含有大量對人體有益的乳酸菌及酵母菌，具有整腸、降血壓、保養肌膚等眾多效果，另外「可爾必思」的脂肪含量為「零」，並含有高營養價值的蛋白質、糖分及礦物質，不論是當作飲料，或是當成調味料使用在料理中，都是健康滿點的新選擇！

不妨在家中放上一瓶可爾必思，隨時體驗其清爽、無負擔的好滋味！

作者簡介

本書特色:

共介紹多達69道使用可爾必思製作的飲品、甜點、料理，選擇多樣豐富且步驟簡單！

由深知可爾必思「優點」的日本可爾必思員工研發出各式料理，提供兼顧營養與美味的吃法

書籍目錄

目錄:

PART 01 飲料篇

除了水果、碳酸水這些經典組合之外，和酒精也非常搭！

ex. 草莓牛奶、玫瑰果茶、梅酒沙瓦.....

PART 02 料理篇

代替醋或砂糖加以運用，能使味道變清爽，還可產生濃郁感或緩和料理的辣味。

ex. 特製塔塔醬雞肉南蠻、蔬菜生火腿捲、檸檬洋芋沙拉.....

PART 03 甜點篇

由於可爾必思為零脂肪，或許也能藉此期待降低卡路里!?

ex. 冷藏乳酪蛋糕、水果雞尾酒、香草冰淇淋佐焦糖醬.....

PART 04 番外篇

日本員工餐廳的「可爾必思」菜單TOP 10！

ex. 海鮮焗烤、麻婆蓋飯、糖醋豬肉.....

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>