

图书基本信息

书名：<<Cafe Brunch 星期天的料理時光>>

13位ISBN编号：9789866072253

10位ISBN编号：9866072258

出版时间：2011-8

出版人：悅知文化

作者：鄭榮仙

页数：264

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>

前言

作者序 這是件發生在西班牙的事。
所謂的背包客之旅，就是所有的旅程都應該背著行囊，走在陌生的路途上。
累到不成人形的我，一抵達宿舍，就將這個世界拋諸腦後地呼呼睡去，當我一睜開眼睛時，天色早已相當明亮了。
正當我苦惱在這晚起的早晨，該怎麼解決我的早餐而外出時，正巧看見群聚於咖啡廳品嚐著早餐的人們。
推著嬰兒車的夫婦、與好友暢談的人們、獨自閱讀新聞用餐的人，他們趁著空閒點了西班牙式的蛋包薄餅（Tortilla），並搭配著燻火腿（Jamon）和乳酪的蕃茄橄欖油麵包（Pan con Tomate）。
蕃茄橄欖油麵包是在法國棍形麵包上塗抹些鹽、橄欖油和切開蕃茄來食用的簡易餐點。
為什麼會這麼好吃呢？
也許是因為伴隨著涼爽的微風和和煦的太陽，以及陌生的環境所感受到的自由早晨空氣。
雖然場所不同，但早午餐卻一直處於我們的身旁。
早午餐籍（Brunch）是Breakfast和Lunch的合成語，由於少數店家收費過於昂貴，因此讓某些人產生距離感。
Brunch這句話也帶有著異國的憧憬；若週末晚起床，打開冰箱卻一點吃的也沒有的時候，點了些披薩或速食外送，雖然聽起來有點可憐？
卻也不失算是一頓早午餐。
與其將早午餐定義為用餐的一種，倒不如視為是介於早晨和中午之間的「時光」。
以「Brunch」作為本書主題，在設定菜單時，苦惱就立即隨之而來。
因為是早上起床吃的第一餐，因此大多限定在雞蛋料理，或是一些簡易食用的餐點，所以，就加以調整了一下，設計出相較於早餐豐富，又稍比午餐輕食，而且以一個容器盛裝而成。
為了能充分享用到各式多元的餐點，最後還添加了沙拉、甜點和飲料食譜。
跟著書籍step by step學習料理，與心愛的人共度美味的時光。
總是教導我要滿懷感恩的心，徹底的吃完一餐飯的爸爸、媽媽；每當料理時，總不吝大力稱讚「最好吃」的丈夫；總是令人思念的弟妹們，以及選擇上這嶄新職涯時，鞭策聲援著我的朋友們；在網路遇見的好友們；讓我對於甜點大開眼界的Jean-Pierre和Colombier廚師；給予我機會去完成這本完美書籍的出版社，在此限上我無限的感謝。

Parandal

內容概要

親愛的身體，辛苦了！

星期天就懶洋洋地睡到日正當中吧！

伴著陽光，悠閒愜意地為自己和家人、朋友，準備療癒系的幸福早午餐。

來自人氣Cafe77道早午餐幸福提案，有好吃的沙拉、蛋料理、鬆餅、濃湯、甜點、各式派餅、漢堡、義大利麵等，保證跟著圖解操作，新手也會做！

Brunch是Breakfast和Lunch的合成語，一般廣泛稱之為「早午餐」。

如果將早午餐定義成用餐的一種，倒不如視為是早晨與中午之間的「時光」。

作者簡介

鄭榮仙(Parandal) 畢業後，於KBS、MBC、SBS電視台擔任節目製作，為了秉持年幼時期的夢想，下定決心轉而從事料理一職。

日後開始研修FCAFoodCoordinatorAcademy課程、LeCordonBlue淑明研究院糕點烘培課程 (<http://www.cordonbleu.co.kr/>)。

同時於ConvExKorea (<http://www.convex.co.kr/>)、現代百貨公司和新世界百貨公司的文化中心教授料理與烘培課程，曾出版《Paranda'sPantasia》和《美味的瑞士甜點餐廳》料理食譜。

目前經營料理工作室和部落格，並連載現代百貨公司的料理論壇。

部落格blog.naver.com/purusego 網站www.parandal.com 譯者簡介 陳冬雪 中國文化大學國語文學研究所畢業，熱愛語言學習(手語、韓語、日語...)，兩年旅韓生涯，足跡遍及越南、新加坡、馬來西亞等，不需行程，沒有計畫的跟隨各國當地朋友的隨性之旅，真正的體驗在地生活文化。

喜歡壁球、攀岩、滑雪、溜冰、炭筆素描、手作、烹飪做點心。

書籍目錄

常用的材料建議先熟乳酪（起士）的種類便利料理的工具如何購買本書介紹的各式烘焙工具與材料實用的料理小物商店Part 1 11：00am 簡單的早午餐淋上荷蘭酸醬的班尼迪克蛋搭配冰淇淋的莓果鬆餅享受周末早晨的義式番茄烘蛋溫暖疲憊思慮的南瓜濃湯輕食早餐焗烤蛋盅西班牙式的馬鈴薯煎蛋捲清爽的鮮蝦蔬菜粥陳年葡萄酒醋和洋菇的邂逅配上楔形馬鈴薯的西式炒蛋混搭三種果醬的焙果三明治料多味美的蛤蜊巧達湯滿滿濃郁起士的法式火腿起士吐司早午餐的經典 - 法國吐司飽足感十足的香脆核果燕麥捲份量十足的比利時鬆餅香蕉和花生的夢幻組合 - 烤香蕉花生吐司香味四溢的火腿綠花椰鹹派硬麵包的華麗變身 - 香蕉麵包布丁搭配糖煮藍莓的優格鬆餅告別對洋蔥辛辣的偏見 - 法國洋蔥濃湯爽口柳橙醬製成的米鬆餅讓人無法忘懷的美味紅豆湯special tip 餐桌裝飾系列（花飾 | 雞蛋杯座 | 敲蛋器 | 筷架組）Part 2 1：00pm 豐盛的午餐擁有美味爽口湯頭的宴會湯麵加入椰漿的泰式黃咖哩鮮蝦餐大受小朋友喜愛的雞肉烤餅健康滿分，在家也能動手做的自製漢堡沾蜂蜜吃會更加美味的戈爾根朱勒乾酪披薩日式三角御飯糰適合野餐的蛋沙拉培根三明治當番茄遇上奶油 - 培根薔薇醬義大利麵別具一番風味的醬油年糕簡易製作營養滿分的總匯三明治豐富飽滿的香菇蓋飯新鮮食材的風味 - 番茄橄欖油義大利涼麵補充身體能量的燻製鮭魚可頌三明治義式刀削麵 - 香菇奶汁麵疙瘩雞肉和雞蛋的結晶 - 親子丼獨具異國風情的鯷魚蒜味義大利麵開胃的美味 - 海瓜子白醬義大利麵連卜派水手也會感動的魚乾核桃馬克杯飯任誰都無法抗拒的帕尼尼烤肉三明治散發清爽綠茶香的茶泡飯special tip 爽脆酸甜的手工醃製醬菜special tip 用途多元的照燒醬Part 3 2：30pm 甜美的午茶吃得到的奶茶 - 奶茶瑪德琳現烤出爐熱騰騰的巧克力蛋糕下午茶不容錯過的香草烤餅愛上 草莓小蛋糕香濃綿密的香蕉布朗尼喀滋！花生脆餅層出不窮的美好滋味 - 藍莓紐約乳酪蛋糕散發濃郁橙香的柳橙杯子蛋糕綿密焦甜的焦糖牛奶布丁健康享受紅蘿蔔蛋糕招待客人的絕佳甜品 - 草莓慕斯雙倍香甜的巧克力餅乾酥脆可口的杏仁義大利脆餅若厭倦了平凡的提拉米蘇 - BerryBerry 提拉米蘇裝滿了香甜蘋果的蘋果奶酥派光看就感到甜滋滋的爽口果醬優格入口即化的NAMA CHOCOLATE大口咬下綿密美味的葡式蛋塔special tip 製作蛋奶醬special tip Parandal的紅茶故事LUPICIA | Mariage Freres | WEDGWOOD | Karel apek | TWININGS | FAUCHONPart 4 4：00pm 香味四溢的一盞茶清涼爽口的優格雪酪爽口香甜的綠茶冰淇淋大人式的甜點 - 義式濃縮咖啡冰沙來自義大利的義式奶酪繽紛的甜美誘惑 - 甜酒凍溫暖寒冬的熱巧克力將疲勞一掃而空的橙茶充分利用剩餘的紅酒 - 桑格麗亞水果酒香甜中帶點苦澀的阿法淇朵鮮甜的覆盆子雞尾酒special tip 專為下午茶時光製作的手作物杯墊 | 針織手作 | 利用毛氈和蕾絲手作 | 運用零頭布製作杯墊Part 5 6：30pm 輕食三明治淋上Balsamic Dressing的布里乳酪胡桃沙拉搭配Oriental Dressing的烤雞胸沙拉柚子醬烤水果沙拉搭配咖哩醬的雞肉沙拉新鮮羅勒醬料Caprese蜂蜜芥末醬乳酪雞肉沙拉自製瑞可塔乳酪沙拉special tip 香甜濃稠的焦糖果醬special tip 蒜香美乃滋蛋黃醬bonus part 1 Parandal造訪過的世界餐廳 - 西班牙與日本bonus part 2用200%的創意運用書中食譜與友人閒聊的早午餐聚會為孩子們所舉辦的同樂會與心愛的另一半甜蜜度過的浪漫餐會與友人閒聊的早午餐聚會bonus part 3 早午餐餐廳推薦the Diner 樂子L' IDIOT 驢子餐廳Second Floor 貳樓餐廳N.Y.BAGELS CAFE Omelet to go 吃蛋吧

编辑推荐

這是一本教你輕鬆在家烹調出美味滿點的Cafe Brunch料理書，嚴選健康食材，以少油少煙的烹飪手法，配搭出多樣化的料理與點心，從沙拉、蛋料理、鬆餅、濃湯、義大利麵到各式派餅堡類，以及各式甜點、果醬、三明治、飲品、水果酒等都能輕鬆完成。

料理新手最常出現的問題不是怎麼做，而是材料該去哪裡買？

《Café Brunch星期天的料理時光：來自人氣Café的77道早午餐幸福提案》介紹了烘焙工具與材料的取得方式，以及各式料理小物商店的介紹，均有詳盡的特色說明與網址供讀者參考。

針對早午餐料理常用的乳酪種類進行示範，包括：帕馬森乳酪（Parmigiano Reggiano）、愛曼塔乳酪（EMMENTAL）、切達乳酪（Cheddar）、義大利白乾酪（Mozzarella）、以及布里（Brie）、卡門貝爾乳酪（Camembert）。

77種人氣料理示範，跟著圖解Step by Step，美味上桌！

AM11：00 營養滿分的Brunch：淋上荷蘭酸醬的班尼迪克蛋、搭配冰淇淋的莓果鬆餅、配上炒馬鈴薯的西式炒蛋、香味四溢的火腿綠花椰鹹派、培根薔薇醬義大利麵、燻鮭魚可頌三明治... PM 1：00 異國風味十足的午餐：加入椰漿的泰式黃咖哩鮮蝦餐、大受小朋友喜愛的雞肉烤餅、健康滿分的自製漢堡、適合野餐的蛋沙拉培根三明治... PM 2：30~4：00 慢享悠悠午茶時光：現烤出爐的巧克力蛋糕、香濃綿密的香蕉布朗尼、喀滋！

脆勁十足的花生脆餅、健康享受的紅蘿蔔蛋糕、入口即化的NAMA CHOCOLATE、爽口香甜的綠茶冰淇淋、大人口味的義式濃縮咖啡冰沙、鮮甜的覆盆子雞尾酒... PM 6：30 健康少油的輕食料理：淋上Balsamic Dressing的布里乳酪胡桃沙拉、柚子醬烤水果沙拉、蜂蜜芥末醬乳酪雞肉沙拉、瑞可塔乳酪沙拉... Brunch X Cafe 餐廳介紹 創意100%的食譜運用 一覽台灣、韓國、日本、西班牙知名的Brunch餐廳與菜色，從中獲得滿滿的烹調靈感。

教你如何運用針織、毛氈、蕾絲與零頭布DIY手作小物，搭配花朵裝飾出典雅的餐桌。

用200%的創意運用書中所介紹的菜色混搭出一桌好菜，無論是與朋友閒聊的早午餐、為孩子所舉辦的同樂會、與心愛的另一半度過的浪漫時光等聚會，都能派上用場！

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>