

<<蘋果&馬鈴薯72變>>

图书基本信息

书名：<<蘋果&馬鈴薯72變>>

13位ISBN编号：9789866334641

10位ISBN编号：9866334643

出版时间：2011-10-13

出版时间：四塊玉

作者：于美瑞

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>

## <<蘋果&馬鈴薯72變>>

### 內容概要

我的法國CHEF說：如果沒有那麼多的松露可以讓我們料理，那麼不如把馬鈴薯做的好吃一點。  
我想：廚房裡，有蘋果和馬鈴薯，十分足夠。  
愛恨分明，因為痛恨吃馬鈴薯，卻深深愛著蘋果滋味。  
百吃不厭，馬鈴薯能和松露或者雞蛋做出迷人料理。  
主動證明，馬鈴薯不止只有炸薯條（Frenchfries）好吃。  
簽名連署，蘋果做的甜點和果醬任誰都會一吃上癮。  
戀愛滋味，不讓巧克力專美於前，蘋果也辦得到。

<<蘋果&馬鈴薯72變>>

作者簡介

于美瑞，本名于淑萍，五年級生。

從第一次接觸法式料理開始，就決心寫一本關於蘋果和馬鈴薯的食譜。

推廣法式甜點，是一生最想做到的事情。

學歷：（一）法國藍帶廚藝學院大證書畢業（甜點與料理雙修）（二）法國藍帶廚藝學院專業甜點與料理畢業（三）巴黎麗池飯店艾斯考菲廚藝學院法式藝術甜點畢業（四）巴黎貝魯維美食學校小西點與馬卡龍、小蛋糕與新式蛋糕、三明治與法式鹹派修業  
經歷：台北君品酒店西廚房 台北君品酒店

## <<蘋果&馬鈴薯72變>>

### 書籍目錄

目錄：

P6~P7 第一章 早餐

早晨，除了美而美，我有更好的選擇。

馬鈴薯和蘋果的營養，為一天的生活準備好活力。

P8水煮馬鈴薯VS馬鈴薯泥

P9酥烤焦糖蘋果盅

P10~P11馬鈴薯安娜

P12~P13蘋果酥脆波蘿

P14~P15牛排與馬鈴薯蛋捲

P16~P17香煎紅皮馬鈴薯佐低熱量蛋白捲

P18~P19 香濃蘋果鍋餅

P20西班牙馬鈴薯蛋餅

P21蘋果Blinis

P22~P23馬鈴薯Blinis

P24~P25白醬烤馬鈴薯泥

P26~P27芹菜蘋果沙拉

P28~P29馬鈴薯培根泡芙

P30蘋果芒果馬芬

P31馬鈴薯培根馬芬

P32~P33蘋果起司司康

P34~P35司康佐馬鈴薯果醬

P36~P37法式烤吐司VS蘋果果醬&蘋果茶

P38~P39 第二章 午餐

為無聊的午餐增添風味！

不論是省時三明治、低熱量輕食、美味派餅，華麗西餐午宴；一個人吃，有伴同食，中午時分美味加分！

P40~P41馬鈴薯蛋捲三明治

P42馬鈴薯煎餅

P43馬鈴薯蘋果熱沙拉

P44~P45多菲馬鈴薯海鮮派

P46~P47雞肉馬鈴薯庫司庫司

P48~P49豬排蘋果時蔬庫司庫司

P50蘋果核桃麵包

P51青江菜馬鈴薯麵包

P52~P53蘋果Pizza

P54~P55馬鈴薯Pizza

P56~P57馬鈴薯鮭魚鹹派

P58地瓜馬鈴薯濃湯

P59佛羅倫斯烤馬鈴薯

P60~P61香煎鴨胸與義大利麵疙瘩佐蘋果酒汁

P62~P63鯛魚馬鈴薯捲

## <<蘋果&馬鈴薯72變>>

P64~P65馬鈴薯碰碰派  
P66~P67馬鈴薯藍徽起司塔  
P68~P69綠花椰培根馬鈴薯麵包捲  
P70蘋果起司三明治  
P71火腿馬鈴薯千層捲  
P72~P73 第三章 下午茶  
蘋果和馬鈴薯，最好的下午茶伴侶。

來點糖果小食，果凍甜湯，嘴饞的午後特別滿足。

肚子餓了也不擔心，蘋果麵包讓你午後充滿幹勁！

P74~P75手工蘋果果乾（原味&肉桂）  
P76馬鈴薯圓圓餅乾  
P77法式蘋果薄餅  
P78義式蘋果奶酪  
P79焦糖馬鈴薯布丁  
P80蘋果麻吉千層派  
P81法式焦糖蘋果千層酥  
P82炸蘋果甜甜圈  
P83馬鈴薯甜甜圈  
P84法式手工蘋果軟糖  
P85仲夏蘋果冷湯  
P86~P87果凍雙重奏  
P88~P89洋蔥馬鈴薯蛋糕  
P90~P91巴黎淑女Tarte tatin  
P92~P93蘋果球Tarte tatin  
P94~P95馬鈴薯蘋果塔  
P96~P97馬鈴薯鹹蛋糕  
P98~P99蘋果脆餅（原味&巧克力）  
P100~P101蜂蜜枸杞蘋果麵包  
P102~P103蘋果荳蔻年華捲  
P104~P105第四章 晚茶甜點  
讓忙碌的一天有個美麗的結束。

一個人的優閒或是一群人的喜悅，蘋果和馬鈴薯，在晚餐過後提供美妙的味覺享受，是睡前的幸福時光。

P106杏仁馬鈴薯蛋糕  
P107蘋果卡拉福提  
P108布列塔尼蘋果蛋糕  
P109蘋果椰棗蛋糕  
P110~P111寶貝蘋果蛋糕  
P112~P113蘋果塔  
P114~P115蘋果捲  
P116~P117諾曼地蘋果塔  
P118~P119茱蒂蘋果蛋糕

<<蘋果&馬鈴薯72變>>

- P120~P121 法式香草蘋果麵包
- P122~P123 烤脆皮蘋果塔
- P124~P125 馬鈴薯檸檬蛋糕
- P126~P127 馬鈴薯培根鹹派
- P128~P129 馬鈴薯酸奶蕃茄蛋糕
- P130~P131 蘋果帕芙洛娃蛋白餅
- P132~P133 蘭德斯蘋果塔
- P134 關於蘋果的二三事
- P135 關於馬鈴薯的二三事

<<蘋果&馬鈴薯72變>>

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>