

#### 图书基本信息

书名：<<Joanna愛的料理: 藍帶教我關於愛與人生的32道食譜>>

13位ISBN编号：9789866570230

10位ISBN编号：9866570231

出版时间：2010/06/09

出版时间：推守文化創意股份有限公司

作者：Liu, Joanna, 劉韋彤

页数：208

译者：推守文化

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

聯合推薦 王偉忠、陶大偉、詹仁雄、韓良露（南村落總監） 「享受美味的料理是幸福

。為心愛的人親手烹調料理是更大的幸福。  
與大家分享作料理的技術與心得是無與倫比的幸福。  
這是我從事料理最大的目的。

」 - - Joanna Liu 15個月藍帶淬鍊、6個月廚房煉獄， 人生最艱辛也最充實的追夢過程都在這裡。

風靡無名小站、facebook美食部落客，160萬網友力挺的實力派美女廚師首次出書！

Joanna教你，不用花大錢，在家輕鬆做大廚料理。

人生到底是該往夢想前進還是埋首工作？

煉獄般的考驗，擋不住她想學習的心。

最動人的人生故事、充滿愛的料理， 往夢想前進任何時候都不算晚。

從小遺傳自媽媽與外婆的烹飪天分，Joanna，原來是一個學珠寶設計、在台灣工作的女生，30歲那年發現自己真正喜歡的是料理，站在人生交叉口的她，放下了當時的一切，工作、感情、家人……毅然決然前往位於加州Pasadena的藍帶廚藝學校(Le Cordon Bleu College of Culinary Arts in Los Angeles)學習料理，完成夢想。

在藍帶廚藝學校的15個月中，嚴格又艱難的訓練，除了意志力外，還有體力的辛苦考驗，燙傷、刀傷都是小事，食物中毒、緊急送醫，她全都經歷過。

之後獲得錄取在加州的米其林法國餐廳--The Dining Room at Ritz Carlton, Pasadena的實習工作經驗，煉獄式的廚房訓練加速她的成長，讓她經歷了比一般廚師更艱辛卻也更溫暖的一段時期。

人生到了30歲才去追夢，放著人人稱羨的珠寶設計師不作；為了美食遠走他鄉的她，瘦弱的身形、美麗清秀的外表，種種嚴酷的考驗，她面對的除了對美食料理的喜愛，更有現代女子對工作生活感情的不確定感，以及對夢想的渴望，可以給每個正值人生十字路口的現代女生一個借鏡。

出自Joanna手中做出的料理不管是外婆教的幾近失傳的廣東大菜、自己創作的法式私房菜，還是部落格上的美味簡單料理，都絕對專業美味且有治癒人心的效果。

「有了美味的食物，一切都不再是問題。

」Joanna說。

## 作者簡介

Joanna (劉韋彤) 曾在美國聖地牙哥GIA珠寶學院學習珠寶鑑定與珠寶設計，之後開始在台灣從事廣告行銷的工作，直到30歲那年發現自己真正喜歡的是料理，站在人生交叉口的她，放下了當時的一切，工作、感情、家人.....毅然決然前往位於加州的藍帶廚藝學校學習料理。在藍帶廚藝學校15個月後，便在加州的米其林餐廳The Dining Room開始了她的工作生涯，這些嚴格又艱難的訓練，成就了現在既專業又敢於追求夢想的她。

回台灣後成立了一個料理部落格，分享自己的食譜及美食經驗。

## 書籍目錄

推薦序 1：行行出狀元 / 王偉忠 推薦序 2：還有什麼是她辦不到的？  
 / 陶大偉 推薦序 3：我的女兒劉韋彤 / 劉爸爸自序：充滿「愛」的料理 / Joanna CHAPTER I 藍帶之前我的料理基因—來自外婆和媽媽的料理天份 外婆與媽媽的美味料理 走上珠寶設計之路 Recipe：焗豬排飯 命運的交叉點Recipe：清捕涼煲排骨湯在黑暗中浮現出的答案Recipe：外婆的廣東大菜 發財大蛤 酸梅鴨腿 紅糟燜素菜 油餃仔 魚腸蒸蛋 CHAPTER II 嚴苛的藍帶試煉我的藍帶地獄 我的天才死黨們 緊鑼密鼓的學習課程廚房如戰場 廚房的禮節阿JO的龐克手套—天啊！ 我受傷了 廚房的最痛唯一一次的缺課—食物中毒 料理學校的大小事之1：憂鬱女VS.韓國女料理學校的大小事之2：欺善怕惡的外國小流氓 料理學校的大小事之3：我不想當大哥的女人啦！ 料理學校的大小事之4：開槍自盡的黑人單親媽媽料理學校的大小事之5：充滿殺氣的大廚料理學校的大小事之6：很會搞砸的日本女孩另一種台灣之光 那些大廚教會我的事 - - 大廚的金句名言優雅的氣質大廚Chef George Recipe：白花椰菜青豆咖哩濃湯外剛內柔的帥哥廚師Chef Zadi92Recipe：烤香草全魚 機關槍掃射的菲律賓大廚Chef Mulia Recipe：熱煙燻牛肉三明治米其林三星餐廳大主廚Chef Strong Recipe：白蘆筍沙拉 & Oscietre魚子醬我的米其林餐廳實習之旅Recipe：在家也能做的大廚料理—Joanna的創意私房菜芥末薯泥烤蟹蓋 Baked Crab Shell with Wasabi Mashed Potatoes法式田雞腿 Frog Legs蔬菜雞捲佐波特酒醬 Chicken Roulade with Port Wine Sauce 填充肉糜捲 Stuffed Meat Loaf 香腸甜椒陶罐玉米糕 Warm Terrine of Sausage, Peppers & Polenta蟹肉酪梨沙拉 Crab & Avocado Salad 柳橙橄欖小羔羊膝 Lamb Shank with Oranges & Olives134 鱈魚檸檬凍 Poached Cod and Lemon Terrine 巧克力慕思 Chocolate Mousse 檸檬冰淇淋汽水 Lemon Cream Soda144CHAPTER III 藍帶之後美味療癒料理之路150獲得老爸的體諒152 開始製作部落格156送給部落格好友與的料理之1 - - 神奇的香草爺爺送給部落格好友與的料理之2 - - 永遠開心的圓圓送給部落格好友與的料理之3 - - 傷心粉紅妹妹送給部落格好友與的料理之4 - - Blue 失業男 另一段旅程 Recipe：部落格大人氣TOP 10食譜：白蘭地草莓 Strawberry fritto紙包鮭魚菲力 Salmon en Papillote紅酒燉牛腩 Boeuf Bourguignonne酥炸燉飯起司球 Arancini烤培根香腸釀西洋梨 Baked Pear Stuffed with Bacon & SausageBBQ豬肋排配玉米泥 BBQ Pork Ribs消魂迷迭雞肉串 Rosemary Chicken 中式醬燒雞腿 Chinese Style roasted Drumsticks新鮮水果塔 Fresh Fruit Tart黑森林蛋糕 Black Forest Cake附錄：Joanna最愛料理工具大公開

章节摘录

外婆與媽媽的美味料理 外婆做過的料理中，我最喜歡的就是 - - 油餃仔。

那是一個類似餃子的料理，餃仔是用麵粉皮包著混合了豬油、花生粉、芝麻等製成的甜餡，然後像包水餃般把餡包起來，小時候我就會在外婆包餃仔時，在一邊小心翼翼幫忙，在餃仔邊緣捏出可愛的折痕，然後外婆會把包製完成的餃仔放進油鍋裡面炸成酥脆的金黃色，瀝乾油放涼後，再放進玻璃罐裡面保存起來，成為美味的甜點。

每次從香港回台灣前，我都會央求外婆做一大罐的餃仔給我帶回來，我經常顧不得吃太多油炸食品會發胖也對皮膚不好，總是一個

媒体关注与评论

「?台灣終於出現一位秀色可餐的美女廚師了！  
- - 美食家 / 張國立

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>