

<<果酱女王>>

图书基本信息

书名：<<果酱女王>>

13位ISBN编号：9789868533875

10位ISBN编号：9868533872

出版时间：2009-9

出版时间：四块玉文化有限公司

作者：[台湾]于美瑞

页数：128

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>

<<果酱女王>>

内容概要

臺灣一年四季有太多不同的好水果，耐心地製做果醬，將西方的文化帶入臺灣，做出好吃的果醬，成為我的創意和樂趣。

過了水果產季，還是能隨時品嚐到水果的美味食物，果醬存在怎麼不令人雀躍呢？

也是身為學習傳統法式料理與甜點的我，想和大家分享的，這麼原始又單純的甜美和想念的滋味。

說一說果醬的故事 聽一聽果醬的秘密 在法國學習廚藝時，養成每週做果醬的習慣，回到臺灣，只要走過市場，見到那麼多漂亮的當季水果不斷跟我招手，讓我常常禁不起誘惑的走進廚房，洗手做果醬。

哈密瓜番茄做成的果醬，塗抹在可頌上，搭配一杯咖啡，口中清爽的感覺，猶如清晨的第一道陽光。

趁著夏天芒果盛產期，製做成果醬，待秋冬，某一個清晨自動醒來，穿著厚厚的睡衣，偷進廚房，烘烤1片麵包，塗著厚厚的果醬，大大咬上一口，吃飽後再滾回床上繼續補眠，現在你在夏天的廚房揮汗如雨便是值得。

我想為他們設計一款屬於老師的果醬，當老師們收到「桃李滿天下果醬」時，我看到他們臉上的笑容，兩眼眯成一條線，所有的辛苦都值得。

第一次做黃檸檬果醬，在巴黎的某一天下午，檸檬的香味十足，「波」的一聲，罐子打開，整個廚房馬上散開一股檸檬果香，猶如在廚房身上噴上檸檬香精，沒想到自己做的果醬香氣逼人。

<<果酱女王>>

作者简介

于美瑞 2006~2008年遠赴法國巴黎三年 專門學習法式甜點與法式料理 學歷： 法國
藍帶廚藝學院甜點與料理畢業 巴黎麗池飯店 Escoffier 廚藝學院 法式藝術甜點畢業 巴黎Bellouet
Conseil 甜點學校修業 經歷 巴黎藍帶廚藝學院擔任助手(料理、甜點) 巴黎Angelina咖啡甜
點部 實習 巴黎麗池飯店點心房 實習 巴黎Eric kayser麵包店 甜點部實習

<<果酱女王>>

书籍目录

什麼是法式果醬
新手作果醬 無敵手冊
蘋果果膠DIY果醬裝罐技巧
水果圖鑑常用香料
天然果醬 Confiture
玫瑰草莓果醬
青蘋果果醬
紅蘋果李子果醬
香草蘋果番茄果醬
番茄哈密瓜果醬
綠番茄果醬
綠番茄奇異果醬
奇異果果醬
奇異果鳳梨果醬
青芒果果醬
芒果番茄果醬
芒果哈密瓜果醬
雙芒果果醬
鳳梨芒果果醬
鳳梨果醬
鳳梨香瓜果醬
荔枝果醬
紅葡萄果醬
藍莓果醬
蜂蜜水蜜桃果醬
蜜桃甜李果醬
香蕉芒果果醬
芭蕉葡萄乾果醬
芭娜娜果醬
香蕉椰子果醬
香蕉桑椹果醬
榴槤蘋果果醬
火龍果果醬
芭樂果醬
蓮霧桃酒果醬
酪梨果醬
百香果果醬
水梨仙草果醬
紅色果醬
糖煮果泥 Compote
李子果泥
酪梨百香果果泥
芒果覆盆子果泥
李子覆盆子果泥
羅漢果水梨果泥
木瓜桑椹果泥
四果果泥
柑橘果醬 Marmelade
香吉士果醬
黃檸檬果醬
葡萄柚蜂蜜果醬
金桔奇異果果醬
香料果醬 Chutney
蘋果香料
芒果香料
鮮果果凍 Gelee
西瓜果凍
李子果凍
丁香梅子果凍
洛神花果凍
菊花荔枝果凍
玫瑰荔枝果凍
百香果果凍
我在藍帶做果醬
SOS果醬急救
About糖果醬
Q&A妙用工具

<<果酱女王>>

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>