

<<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
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>