

《甜蜜果食》

图书基本信息

书名：《甜蜜果食》

13位ISBN编号：9789868959128

页数：280

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《甜蜜果食》

內容概要

繼《Sammi的完美烘焙配方》後，作者再一次分享水果甜點的完美配方；
分享全世界水果甜點的食譜與故事，在日常時光裡感受水果的極致美味。
芒果莎莎墨西哥捲、蜜桃手抓薄餅、漿果蛋白霜……這些點心對作者來說，都是可以立即製做出來的好滋味，也曾經陪伴她度過生活裡的重要時刻。說起香蕉春捲，為何讓全家陷入一場榴槤災難？水梨烤包裡到底放什麼香料，總是讓朋友猜不透？用東方美人茶就能和義大利奶奶交換的點心是什麼？每個人都有自己喜愛的水果滋味與記憶，然而這本水果甜點專書將帶給你更多地驚喜……

世界各國水果甜點的配方和故事，精彩呈現！

添加諾曼第蘋果烈酒Calvado調味的法國家常甜點【諾曼第蘋果塔】。

秋冬蘋果豐收季節時，英國家家戶戶都會烘烤【蘋果粗粒小麥粉舒芙蕾】。

盛產咖啡的巴西，發展出獨特的甜品吃法【巴西咖啡拌香蕉】。

在新加坡早市巴剎小攤裡延伸而來的【香蕉春捲】。

與傳統英國婚禮或節慶上飲用的奶油酒有關的【檸檬牛奶醬】。

一位名聲響亮的作曲家，竟然將【美國的華爾道夫沙拉】放進歌曲裡。

想到西班牙冷湯發源地Málaga區，就想到【葡萄冷湯】。

澳大利亞為了紀念知名的芭蕾舞者Pavlova，發明了【漿果蛋白霜】。

即使不喜愛水果的酸、澀、野味，也有最佳的料理方法與提美味的秘訣！

香蕉太熟，趕快做成【巴西風格香蕉咖啡優格】。

趁奇異果盛產的季節，把它買回家調味冰凍後，就是好吃的【奇異果冰棒】。

草莓太酸，加入調味料烹調，立刻變成可口的【焦糖紅酒醋開胃菜】。

不喜歡藍莓的野味，將它烘焙成【荷蘭鬆餅】，保證一口接一口。

鳳梨太酸澀時，烘烤過的【串烤鳳梨】，口感變得柔順又豐富。

提升水果的食用價值與食用方法！

20種四季水果：隨手可得的材料，馬上製作，立即品嚐。

60個絕佳配方：集合全世界經典的水果甜點配方，跟著做出一樣好滋味。

愛吃水果的人，這些料理方法會讓你對水果懷抱更多的期待；對水果沒有特別偏愛的人，這些點心的滋味也會讓你感到開心。作者掀開隱藏多年的果食記憶，用世界各國水果甜點的完美配方，陪伴大家度過快樂、悲傷、孤獨與歡慶的每日時光。

本書特色：

法國藍帶廚藝的專業料理法，傳授最簡單、不容易失敗的甜點製作技巧。

精選世界各國水果甜點的完美配方與作者的創意美味配方。

市面上少見的水果點心食譜專書，顛覆水果一吃的印象。

全年常見的20水果，做成60種美味點心，隨時可做不受季節限制。

油炸、火烤、烘焙……多種作法，簡單易做；甜湯、薄餅、開胃菜……多種口感，滋味豐富。

喜歡吃水果和不喜歡吃水果的人都會愛上的點心食譜。

提升水果的食用價值與食用方法。

《甜蜜果食》

作者簡介

Sammi

是一位善於將美食與生活結合的生活家。在她的創意和巧手之下，每一個西點都有豐富的風味和故事。

在澳洲雪梨Le Cordon Bleu（法國藍帶廚藝學院）主修西點料理期間，學得一手烘焙技巧，加上在International College of Hotel Management主修飯店管理的學習經驗，讓她比別人擁有更完整的餐飲服務概念，於是回到台灣，親手規劃經營了以自然花園為主題的烏樹林餐廳以及品嚐鬆餅點心為主的Dears咖啡。

Sammi的創造力源源不絕，隨時都會激發出好點子，不管在各大公司或個人舉辦外燴餐宴、主題派對、婚宴上，都能呈現融合美食、佈置與感性的完美宴會。近年來陸續接受雅砌、ELLE、marie claire . . . 等各大雜誌專訪。著有《Sammi的完美烘焙配方：最受情人、孩子、朋友讚賞的50個小西點》

書籍目錄

目錄

自序 從食物遊戲中找到烹飪的熱情！

本書使用器具

料理台的準備

水果甜點的料理重點

- ．選購水果的原則
- ．儲藏水果的方法
- ．吃水果的時機
- ．料理水果的秘訣

本書材料分量單位換算表

part1. 蘋果apple

1. 烤蘋果(baked apples with caramel sauce)/奢侈的蘋果滋味
2. 蘋果粗粒小麥粉舒芙蕾(baked apple in a semolina soufflé) /日本旅行的回憶
3. 諾曼第蘋果塔(tart normandy/ tarte aux pommes normande) /法國最家常的甜點
4. 蘋果泥冰碎(apple cider slushy) /最棒的夏日零嘴
5. 蘋果脆皮捲(apple strudel)/吵架的人一起拉捲皮吧!
6. 炸的蘋果甜甜圈(apple fritters)/誰說甜甜圈只有一種做法？！
7. 格蘭諾拉燕麥蘋果角(chocolate-granola apple wedges)/吃了忍不住轉圈圈！

part 2. 香蕉 banana

1. 泰式香蕉(thai fried bananas)/ 泰國室友教的道地甜點
2. 巴西咖啡拌香蕉(brazilian coffee bananas)/巴西咖啡的甜品吃法
3. 香蕉麵包布丁(banana bread pudding)/吃了會想流淚的家常布丁
4. B.B.Q烤香蕉(barbecued banana with spicy vanilla spread)/烤肉時不要忘了！
5. 香蕉春捲(deep fried Banana and peanut butter spring roll)/還是沒用榴槤！
6. 香蕉船(banana split)/我的青春呢？！
7. 香蕉棒棒糖(banana crunchy pops)/是真的水果棒棒糖

part 3. 梨和核果類 pear and Stone fruits

1. 紅酒燴洋梨(poached pear in red wine)/同樣都是燴梨！
2. 香料水梨烤包(spiced pear and blueberry parcels)/朋友猜不透的秘密配方
3. 巧克力義大利蛋白餅桃子船(chocolate amaretti peaches)/和冰島老奶奶交換的下午茶點
4. 熱的李子布丁(hot plum batter pudding)/聖誕節最受歡迎的甜點
5. 薑味烤水梨(ginger baked pears)/奶油焦糖水梨口味
6. 水梨醬糜佐巧克力(ice pear terrine with chocolate sauce)/法式料理的傳統做法
7. 李子起司包(plum filo pocket)/現成的禮物袋
8. 西洋梨香蕉塔(pear and banana ice cream tower)/不是一般人想得出來的水果塔
9. 培根水梨捲(pear and bacon roll /女生最愛的前菜

part 4. 莓果類 berries

1. 藍莓起司土司餅(blueberry and cheese toast)/吐司不是配果醬
2. 焦糖紅酒醋草莓(strawberries in vinegar)/立刻做立刻吃的草莓醋
3. 漿果蛋白霜(pavlova with summer berries)/輕盈的芭蕾舞步
4. 草莓穿著巧克力(strawberries with chocolate coating)/當保母的獎賞！
5. 荷蘭鬆餅(dutch babies/ dutch baby pancake)/不是荷蘭人的荷蘭鬆餅
6. 藍莓玉米沙拉(blueberries and corn relish)/很奇妙的搭擋！
7. 櫻桃穿衣服(cherry beignet)/ 法式甜甜圈
8. 莓果佐天使醬(berries with Creme anglaise)/奶香與香草味
9. 不烤的藍莓起司蛋糕(no bake blueberry cheese cake pot)/起司蛋糕不用烤

《甜蜜果食》

part 5. 柑橘類citrus fruits

1. 橙香火焰薄餅(crepe suzette)/來一場餐桌上的火焰秀！
2. 檸檬牛奶醬(lemon posset)/檸檬加鮮奶，是一種魔術！
3. 柑橘沙拉(citrus compote)/西方人的早餐
4. 烤葡萄柚(broiled grapefruit with cinnamon and brown sugar)/絕妙的焦糖果香
5. 柳橙手抓餅(filo fruit scrunchies)/吃軟不吃硬！
6. 檸檬札片(mafia)/黑手黨的檳榔

part6.瓜果類melon

1. 甜瓜薄荷甜湯(melon and mints soup with pink grapefruits)/我們是西瓜超人
2. 薑味西瓜沙拉(watermelon, ginger and grapefruit salad)/愛上薑味
3. 帕馬火腿小黃甜瓜捲(melon with parma ham and cucumber slice)/請多記些食物單字
4. 橄欖西瓜串(olive and water melon bite)/餐後點心不老派

part7. 熱帶水果tropical fruit

1. 串烤鳳梨(barbecued pineapple boats with rum glaze)/個性小伙子與成熟女人
2. 芒果莎莎佐墨西哥玉米片(mango salsa with doritos)/沒有人不愛的莎莎醬！
3. 芒果佐白巧克力醬(mango with white chocolate)/怎麼這麼搭！
4. 燃燒鳳梨(pineapple flambe)/燃燒吧！鳳梨！
5. 過濾的鳳梨汁(pina colada)/波多黎各國飲
6. 芒果提拉米蘇(mangomisu)/帶我走，而且好好的品嚐我！
7. 沙巴雍奶油烤水果(summer fruit gratin (with sweet sabayon)/義大利經典甜點醬汁
8. 辣味芒果塔(chili mango raw mini-tarts)/打下來的夏日滋味
9. 木瓜水果沙拉(thai papaya salad)/這不是你想的泰式沙拉！

part 8. 葡萄grapes

1. 葡萄優格果凍(grapes in grape-yogurt jelly)/做果凍很便利
2. 華爾道夫沙拉(waldorf salad)/草原系女生
3. 西班牙冷湯(white grape gazpacho)/暑氣全消！
4. 葡萄甜薯船(roasted grape in sweet potato boat)/沒想到這麼搭！
5. 紅酒燉葡萄(red wine cook with grape)/小孩子專屬的紅酒

part 9. 其它類水果 others

1. 奇異果冰棒(kiwi dessert pop)/不只吃得到果粒，還吃得到新鮮！
2. 綜合水果pizza(mixed fruit pizza)/pizza不一定要吃鹹的！
3. 香料水果米紙捲(mixed fruit in rice paper roll)/不是越南的生春捲！
4. 荔枝汽泡飲(lychee and mint muddle)/荔枝的夏天

【附錄】

烘焙材料行一覽表

《甜蜜果食》

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：www.tushu000.com