

# 《法式吐司&熱三明治》

## 图书基本信息

书名：《法式吐司&熱三明治》

13位ISBN编号：978986621026X

出版时间：2014-3-13

作者：水口菜穗子

页数：96

译者：許孟菡

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](http://www.tushu000.com)

# 《法式吐司&熱三明治》

## 內容概要

法式吐司FRENCH TOAST給人一種假日奢華點心的印象。浸過蛋液的吐司煎成閃亮的金黃色澤，外面焦脆、內裡滑嫩如蛋糕般的口感。僅僅淋上楓糖漿，如此簡單的款式，就能帶來五星級高級旅館度假般的感受。如果搭配大量的水果，再放上一點冰淇淋，最後再淋上濃郁的楓糖漿...光是想像這樣的組合，是不是就讓人雀躍不已呢？

另一款在日本大風行的就是熱三明治HOT SANDWICH。選擇喜歡的麵包，隨心情「放進自己喜歡的材料！」烘烤成熱呼呼的熱三明治，不僅方便攜帶好入口，外酥內熱更增添美味。在家自己做，客廳變身時髦咖啡館，享受各種熱三明治的無窮變化。

愉快且充滿樂趣，客廳變身時髦咖啡館！

這本『法式吐司&熱三明治FRENCH TOAST & HOT SANDWICH』由日本最受矚目的料理老師 - 水口菜穗子所著，她的食譜以簡單易作，讓使用者開心滿足而聞名。連平時不下廚的人，也可以做得很歡樂、吃得很開心。本書分為以下單元，依序為：

PART 1法式吐司&熱三明治最基本的作法

法式吐司實驗室

熱三明治實驗室

增加美味的夥伴們！醬料&抹醬12種

PART 2法式吐司食譜：王道法式吐司 / 濃郁的法式吐司 / 水果法式吐司 / 色彩繽紛法式吐司 / 輕食法式吐司

PART 3熱三明治食譜：王道熱三明治 / 剩菜熱三明治 / 1 + 1熱三明治 / 主餐熱三明治 / 速食熱三明治 / 韓風熱三明治

共67道食譜配方，書中所介紹的食譜，將材料的「分量」數據作為參考，並介紹了許多當成餡料或搭配吐司食材的「作法」。但是請別忘了，法式吐司&熱三明治最迷人的地方在於：“自由”與“簡單”！所以大家請以自己喜歡的分量與材料，加上手邊可以簡單取得的食材，隨心的搭配組合，有什麼點子就開心的做吧！

# 《法式吐司&熱三明治》

## 作者簡介

日本最受矚目---水口菜穗子Minakuchi Nahoko

料理設計家，她的食譜以簡單易作，讓使用者開心滿足而聞名。亦是戶外料理的第一人，熱三明治更是她拿手料理的其中之一。除了麵包之外也研發出點心、菜餚...等種類多元的項目。是「鐵鍋料理會」的負責人，並開設了「蔬菜教室」料理班。

# 《法式吐司&熱三明治》

## 書籍目錄

前言 2

### PART 1

法式吐司&熱三明治最基本的作法

基本法式吐司的作法！

【楓糖漿法式吐司】 10

法式吐司實驗室 12

基本熱三明治的作法！

【火腿起司熱三明治】 16

熱三明治實驗室 18

增加美味的夥伴們！醬料&抹醬 20

以剩餘麵包邊做成的小點心 22

### FRENCH TOAST

### PART 2

法式吐司食譜

王道法式吐司

莓果繽紛法式吐司 24

肉桂法式吐司 26

香蕉法式吐司 27

蘋果法式吐司 28

濃郁的法式吐司

鬆軟軟厚切法式吐司 29

焦糖法式吐司 30

夏威夷風法式吐司 32

檸檬奶油法式吐司 33

港式西多士 34

法式吐司布丁 36

便利法式土司

布丁做的法式吐司 38

提拉米蘇法式吐司 39

夾心麵包做成的法式吐司 40

蜂蜜蛋糕法式吐司 41

水果法式吐司

水果盛宴法式吐司 42

奶油起司與草莓夾心法式吐司 43

蜜桃優格法式吐司 44

法式吐司水果三明治 45

色彩繽紛法式吐司

草莓牛奶法式吐司 46

巧克力法式吐司 48

抹茶和風法式吐司 49

紅茶法式吐司 50

咖啡法式吐司 51

咖哩法式吐司 52

輕食法式吐司

烤蔬菜法式吐司 54

泰式肉醬法式吐司 55

擔擔麵風法式吐司 56

## 《法式吐司&熱三明治》

- 大蒜奶油法式吐司 57
- 香煎蜂蜜味噌菇法式吐司 58
- HOT SANDWICH
- PART 3
- 熱三明治食譜
- 王道熱三明治
- 鮮蝦酪梨熱三明治 60
- 荷包蛋培根美生菜熱三明治 61
- 日式炒麵三明治 62
- 披薩風熱三明治 63
- 雞蛋熱三明治 64
- 馬鈴薯沙拉三明治 65
- 煙燻鮭魚起司熱三明治
- 小黃瓜熱三明治 66
- 番茄熱三明治
- 酪梨三明治 67
- 胡蘿蔔三明治 68
- 剩菜熱三明治
- 炸蝦塔塔醬熱三明治 69
- 剩餘咖哩 & 豆子熱三明治 70
- 酥炸竹莢魚熱三明治
- 鹿尾菜熱三明治 71
- 煎餃 & 佐餐辣油熱三明治 72
- 麻婆茄子熱三明治 73
- 1 + 1熱三明治
- 普羅旺斯燉菜 & 香料馬鈴薯熱三明治 74
- 拿坡里義大利麵 & 蛋捲熱三明治 76
- 奶油可樂餅 & 薑汁豬肉燒 78
- 主餐熱三明治
- 起司漢堡熱三明治 80
- 鰻魚黃瓜熱三明治 82
- 南蠻炸雞熱三明治 83
- 韓風燒肉熱三明治 84
- 香蒜牛排熱三明治 85
- 自家製叉燒熱三明治 86
- 速食熱三明治
- 中華冷麵風熱三明治 88
- 肉丸子熱三明治 89
- 味噌鯖魚罐頭熱三明治
- 下酒雞肉串燒罐頭熱三明治 90
- 韓風熱三明治
- 魚肉熱狗熱三明治 91
- 甜點熱三明治
- 巧克力棉花糖熱三明治 92
- 簡易卡士達醬水果熱三明治 93
- 草莓大福風熱三明治 94
- 楓糖地瓜熱三明治 95

# 《法式吐司&熱三明治》

## 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](http://www.tushu000.com)