

《MINI COCOTTES 浪漫的法》

图书基本信息

书名：《MINI COCOTTES 浪漫的法式迷你砂鍋創意食譜 X 50》

13位ISBN编号：9789863121479

出版时间：2013-10-28

作者：Jose Marechal

译者：蘇暉婷

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

《MINI COCOTTES 浪漫的法》

內容概要

[我不在巴黎，心嚮往～]

法國巴黎是浪漫的地標，法式料理更是精緻美食的代表，在一道道品嚐的過程中，不僅僅是舌尖上的享受，更是視覺上的觸動。而所謂吃得多不如吃得好，吃得好不如吃得巧，讓編輯我想到在台北101的三星米其林主廚 Yannick Alleno 坐鎮的 STAY 的那一餐中，印象最深刻的竟然是小小一顆彈牙的龍蝦球，至今仍念念不忘啊。（偷笑）

法式小食的精彩，迷你沙鍋 (mini cocottes) 料理必然是表演的舞台之一，在小小的方圓間瞬間吸引食客的目光。看著那鮭魚抹醬塔塔雙拼、香烤牛骨髓、唐杜里烤鮮蝦木瓜、火腿舒芙蕾..... 品嚐之後更是回味不已。

[我把巴黎～搬來了]

本書請到巴黎美食廚房 Le Cafe Noir 的主廚 Jose Marechal 精心設計 50 道小份量的料理，更以小巧精緻的迷你沙鍋點亮餐桌，真是讓人眼睛都捨不得離開了呢。而更特別的是，本書還附上 6 個陶製的連鍋蓋迷你沙鍋，6 種顏色讓餐桌趣味立刻提升，法式的浪漫上演中～

人生，就該學習犒賞自己。即使我們不是在巴黎，就假裝自己在巴黎吧，把心情調整好，跟親愛的人一起享受巴黎下午茶 de 慵懶時光吧。

[50 道～創意食譜～饗宴]

大廚上菜囉

辣味番茄鮭魚派、雙味番茄碎餅、番茄燉湯佐普羅旺斯橄欖醬麵包、夏南瓜糊、檸檬薄荷夏南瓜寬麵、夏南瓜球佐蜂蜜堅果、蘆筍卡布奇諾濃湯佐西班牙臘腸、生火腿蘆筍捲、阿讓特伊奶油蘆筍、水波蛋佐蔬菜湯凍、法式炒蛋、墨西哥蛋餅派。

火腿奶油馬芬佐酸黃瓜凍、火腿奶油乳酪、火腿舒芙蕾、芝麻芥末煎鮭魚、乳酪包心鮭魚卷、鮭魚抹醬塔塔雙拼、橙汁鴨腿焗馬鈴薯、松露白湯、橄欖香草煮馬鈴薯、胡蘿蔔酪梨克拉芙緹、胡蘿蔔椰奶慕斯、胡蘿蔔烤蛋糕。

[傳統料理新詮釋]

白酒蒸鯖魚、波隆那肉醬牛排、豬血腸佐燉蘋果、番茄莫札瑞拉乳酪沙拉、火腿奶油焗通心粉、豌豆可樂餅佐胡蘿蔔奶油霜、香烤牛骨髓、菊苣洛克福乳酪佐核桃瓦片餅、法國吐司·香脆夫人、香腸佐燉小扁豆。

[美食家的開胃菜]

碎餅快餐×6、香烤水果乳酪×4、番薯烤蔬菜佐考姆特乳酪核桃、契福瑞奶酪佐番茄乾醬、唐杜里烤鮮蝦木瓜、香茅扇貝芙朗、鵝肝醬法國吐司佐西洋梨生薑、茄子魚子醬佐鵝鶉蛋生火腿。

《MINI COCOTTES 浪漫的法》

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