

《帕尼尼熱三明治&開放式三明治》

图书基本信息

书名：《帕尼尼熱三明治&開放式三明治》

13位ISBN编号：9789866210359

出版时间：2015-7-1

作者：淺本充 Makoto Asamoto

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

《帕尼尼熱三明治&開放式三明治》

內容概要

1個鍋子就能完成！

日本超人氣「自由之丘BAKESHOP」獨家配方

只需麵包與簡單的材料就可以做出道地的帕尼尼Panini！

有著誘人烤紋、外酥內軟的帕尼尼Panini，只能在咖啡店或餐廳才吃得到？

位於日本自由之丘的超人氣名店 - 「自由之丘BAKESHOP」，總是滿滿人潮。其中最受歡迎的，正是以各種美味麵包、夾著特選食材，以燒烤煎鍋烤出金黃色美麗橫紋的帕尼尼Panini；以及組合食材放在一片吐司上做成的開放式三明治Open sandwich。兩種都是本書作者也是「自由之丘BAKESHOP」社長淺本充老師的獨家配方，毫不藏私的在此分享！

你家就是咖啡館～亞馬遜4.5 好評！

本書的食譜，使用可以簡單烤出烤紋的燒烤煎鍋製作，介紹世界各式的帕尼尼Panini & 開放式三明治Open sandwich的好點子。帕尼尼和開放式三明治都是歐洲及美國常見的輕食。帕尼尼僅需將食材夾在麵包中壓緊烤過即可；而開放式三明治與帕尼尼相同，以燒烤煎鍋或者烤麵包機、烤箱，將食材置於烤好的麵包上就能完成。以淺本充老師的獨家配方，就能以最簡便的方法製作出最道地美味的帕尼尼和開放式三明治，書中還有不沾手方便攜帶的包裝法喔～

淺本充老師說：這本書中，搜羅了我曾到訪世界各地吃過的配方並加以演繹後的食譜。希望大家可以將此食譜做為參考，自己調整搭配的食材與份量，或者混合醬料與沙拉醬，找到創作屬於自己帕尼尼的樂趣。

因為美味就是所有問題的答案。

《帕尼尼熱三明治&開放式三明治》

作者簡介

淺本充 MAKOTO ASAMOTO

1978年神戸出生。

株式會社ユニテ代表取締役社長

曾於「プラスリーベルナール」「adding:blue」「レスプリミタニ」10年間擔任服務、調酒師與經理人。赴美布魯克林。2009年創立株式會社ニユテ。同年開設「自由之丘BAKESHOP」。在生活風格、美食趨勢以及世界有機食品方面，具有深厚的知識。現在亦從事各企業飲食部門與生活風格講座。

http://instagram.com/makoto_asamoto

自由之丘BAKESHOP

東京都目黒區自由之丘2-16-29

IDEE SHOP JIYUGAOKA 4F

<http://bakeshop.jp/>

《帕尼尼熱三明治&開放式三明治》

書籍目錄

Introduction

帕尼尼 & 開放式三明治

製作帕尼尼 & 開放式三明治所使用的器具

自家製作喬巴達的方法

美味的食材

醬料與沙拉醬

火腿與起司的帕尼尼

碎肉馬鈴薯開放式三明治 (Meat Hash)

熱狗沙拉帕尼尼

班尼克蛋風味開放式三明治

卡門貝爾與義式肉腸 (Mortadella) 帕尼尼

西西里島風味開放式三明治

Column橄欖油漬蔬菜作法

烤蔬菜帕尼尼

肉丸子帕尼尼

酪梨花枝圈帕尼尼

北歐風味煙燻鮭魚開放式三明治

酥炸蝦排塔塔醬帕尼尼

蛋卷帕尼尼

生火腿與蘑菇的開放式三明治

炸魚排帕尼尼

Column帕尼尼 & 開放式三明治的包裝方法

越南風味法式麵包帕尼尼

TERIYAKI照燒雞肉帕尼尼

BLB帕尼尼

炸魚餅風味帕尼尼

西班牙式開放三明治

薑汁豬肉帕尼尼

炒蛋與煙燻鮭魚帕尼尼

雞肉沙拉帕尼尼

綜合海鮮開放式三明治

烤蔬菜與煙燻起司帕尼尼

尼斯風味帕尼尼

托斯卡尼風味生火腿帕尼尼

鯷魚&奶油帕尼尼

煙燻牛肉與酸白菜帕尼尼

布魯克林風味俱樂部沙拉帕尼尼

綠沙拉開放式三明治

鹽味焦糖香蕉開放式三明治

PB&J帕尼尼

巧克力&棉花糖帕尼尼

季節水果帕尼尼

早餐穀片開放式三明治

蜂蜜黃檸檬開放式三明治

《帕尼尼熱三明治&開放式三明治》

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