

《果酱女王之夏日冰爆》

图书基本信息

书名：《果酱女王之夏日冰爆》

13位ISBN编号：9789866334573

10位ISBN编号：9866334570

出版时间：2011-7-15

出版社：四塊玉

作者：于美瑞

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

《果醬女王之夏日冰爆》

內容概要

台式冰品VS法式果醬

如果，台式冰品是穿著T恤、短褲、夾腳鞋的熱情少女，那麼，法式果醬是穿著背心、短裙、高跟鞋優雅的淑女。

每一個淑女心裡都住著一個少女，每一個少女都渴望變成一位淑女，就像夏日冰品一樣，台式刨冰+法式果醬，什麼都可嘗試！

玩果醬 創作出屬於自己的滋味

以小火慢慢煮的水果，香氣散發出百分百的獨特誘人魅力，濃縮後帶著強勁甜酸，如同奶茶上的珍珠，人見人愛。

台式刨冰的配料很夠味，換成法式吃法，加上手工果醬，讓水果不再是水果，刨冰不再只是一碗冰。

特別是加上手工煉奶或自製糖漿，充滿法式風情的滋味，是炎炎夏日最佳的享受！

香甜的果醬，在夏天就要冰冰的吃，本書是手工法式果醬的進階版，把各種稠度甜度不同的法式果醬做成果醬刨冰、果醬冰淇淋、果醬冰沙、果醬冰飲，另外還要教你做手工煉奶及手工冰沙，讓果醬在你口中滑雪！希望下次你喜歡吃冰，都是因為手工果醬的關係。

《果醬女王之夏日冰爆》

作者簡介

于美瑞 (本名：于淑萍)

作品

《點比愛人更可口》 四塊玉出版

《是的!主廚》 樂果出版

《果醬女王》 四塊玉出版

《青春歐巴桑遊學記》 麥田出版

學歷

(一) 巴黎藍帶廚藝學院

大證書畢業(甜點與料理雙修)

專業甜點與料理 畢業

(二) 巴黎麗池飯店艾斯考菲爾廚藝學院

法式藝術甜點畢業

(三) 巴黎貝魯維美食學校

小西點與馬卡龍、小蛋糕與新式蛋糕、三明治

與法式鹹派 修業

經歷

台北君品酒店西廚房

台北君品酒店點心房

法國巴黎艾瑞克凱瑟(Eric Kayser) 麵包店 甜點實習

法國巴黎麗池飯店 點心房 實習

法國巴黎安吉莉娜(Angelina)咖啡 甜點實習

法國巴黎藍帶廚藝學校擔任助手料理與甜點

《果醬女王之夏日冰爆》

書籍目錄

台式冰品vs.法式果醬

認識糖漿

冰品的故事

法式手工果醬DIY

蘋果果膠DIY

水果配對~漂亮的雙色果醬

果醬Q&A

單元一 果醬刨冰

香草煉奶

辣椒蘋果果泥+蜂蜜椰子煉奶刨冰

芒果果泥+香草煉奶刨冰

椰汁香蕉柳橙果泥+可可奶醬刨冰

玉荷包覆盆子果泥+伯爵茶奶醬刨冰

金桔果凍+香草煉奶刨冰

糖煮薑汁南瓜+香草煉奶刨冰

桃接李果泥+普羅旺司煉奶刨冰

紅色莓果果泥+焦糖煉奶刨冰

鳳梨榴槤果泥+香草煉奶刨冰

甜菊薄荷鳳梨果醬+草莓桑葚果泥+草莓豆漿煉奶刨冰

玫瑰花瓣草莓果醬+栗子煉奶刨冰

玫瑰花瓣草莓果醬+栗子煉奶刨冰

奶油煎芒果鳳梨+巧克力甘納許刨冰

糖煮甜蜜桃+柑橘果皮碎糖刨冰

柳橙紅蘿蔔果醬+糖煮葡萄柚與香吉士刨冰

木瓜果泥+香草煉奶刨冰

單元二

果醬冰淇淋

紅蘋果果醬+紅石榴庫利冰淇淋

芒果百香果庫利+抹茶冰淇淋

花蜜檸檬果凍+巴薩米克醋庫利冰淇淋

紅葡萄果醬+櫻桃果醬冰淇淋

蜂蜜西瓜果醬冰淇淋

覆盆子庫利+馬斯卡邦奶油醬冰淇淋

香蕉芒果果醬+雪莉醋庫利冰淇淋

草莓庫利+巧克力冰淇淋

糖煮紫芋頭+桑葚庫利冰淇淋

單元三

果醬冰沙

綠番茄果醬+香草牛奶水晶冰沙

香吉士果醬+洛神花水晶冰沙

焦糖蜂蜜黑白木耳果醬+檸檬水晶冰沙

玫瑰花鳳梨檸檬果醬+蘋果酒水晶冰沙

鳳梨芒果果醬+草莓馬鞭草水晶冰沙

哈蜜瓜果醬+黃番茄水晶冰沙

枸杞蘋果果醬+綠茶水晶冰沙

鳳梨玉荷包水晶冰沙

單元四

《果醬女王之夏日冰爆》

果醬冰飲

蘋果果泥+大吉嶺冰紅茶

柳橙皮紅肉柚皮果醬+摩洛哥薄荷冰茶

蜂蜜柳橙葡萄柚果醬+伯爵冰茶

鳳梨番紅花果醬+柳橙氣泡水冰飲

藍莓果醬+阿薩母冰紅茶

鳳梨玫瑰花瓣果醬+錫蘭冰紅茶

李子果醬+檸檬氣泡水冰飲

《果酱女王之夏日冰爆》

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