

# 《奥利佛的原味儿童餐》

## 图书基本信息

# 《奧利佛的原味兒童餐》

## 內容概要

萬一你還不認識奧利佛，為了孩子的健康，你該來了解一下這位風靡全世界的超級主廚。

奧利佛風靡世界的原因之一，  
是因為他吸引了成千上萬不下廚的孩子，開始對烹飪感興趣！

更重要的是，他跟父母一樣在意孩子吃得有多健康！

本書是奧利佛獻給親子最貼心的「吃的禮物書」

適用對象：

- 一，不希望孩子只吃垃圾食物的父母；
- 二，工作太忙，沒法整天耗在廚房裡的人；
- 三，喜歡做菜，卻對自己不太靈光的廚藝感到自卑的人。

·特別收錄「孩子俱樂部」單元

國際名廚奧利佛，輕鬆煮食譜大公開！

用最簡單的方法，呈現食材最動人的原汁原味，

讓你和孩子快樂的享受用餐時光！

奧利佛認為，做菜應該是很快樂、很盡興的過程，不需要繁複的招數，也不需要花什麼錢，只要一點常識、兩個堅固的鍋子、一把銳利的刀子，再有個烤箱，就很完美了！他從觀眾、讀者給他的意見中了解到大多數人在真實生活裡真正想要的是什麼，構思出能夠落實到一般家庭的料理。

在這本書裡面，奧利佛分享了許多讓一般人也能享受健康美味的私房食譜，從義大利麵、魚貝類料理，到麵包、甜點，最特別的是，本書還收錄了「孩子俱樂部」單元，不僅有數道以天然食材製作零食的食譜，最重要的是，他希望為人父母者要盡量讓孩子參與採買、料理過程，捕捉他們的想像力、讓他們接觸各類食材，引發他們對食物的好奇，讓孩子從此以後不再只對麥克雞塊感興趣！

# 《奧利佛的原味兒童餐》

## 作者簡介

傑米·奧利佛 (Jamie Oliver)

生於英國艾塞克斯的克萊夫林村 (Clavering)，他的父母經營一家名為「板球員」(Cricketers) 的酒吧餐館，傑米從8歲就開始做菜，有閱讀困難症的他很早就決定要成為一名廚師，後來進入倫敦西敏寺餐飲學院就讀。畢業後他曾與幾位英國頂尖的廚師共事，包括尼爾街餐廳 (Neal Street Restaurant) 的安東尼奧·卡路奇歐 (Antonio Carluccio) 以及河畔餐廳 (River Café) 的蘿絲·葛雷 (Rose Gray) 與露斯·羅傑斯 (Ruth Rogers)。英國國家廣播公司 (BBC) 在1998年為他製作的「原味主廚」(The Naked Chef) 美食節目，讓他一夕成名，成為全英國最受歡迎的主廚，吸引無數平常不看美食烹飪節目的觀眾。他的系列美食節目至今已在全球超過45個國家播出過，包括台灣的「旅遊生活頻道」。2002年，他開設一家名為「Fifteen」(15) 的慈善餐廳，在那裡訓練15名貧窮青年成為廚師。類似的主題餐廳已在英國康瓦爾、荷蘭阿姆斯特丹、澳洲墨爾本等地成立。2003年6月，他獲英國女皇授予不列顛帝國勳章。2005年，他更運用自己的影響力，發起改善英國學童營養午餐的「好好餵我」運動，促成英國政府撥出預算解決學校餐廳的問題。他定期為《泰晤士報》(The Times) 週六版撰稿，也為《GQ》《美麗佳人》等雜誌撰寫飲食文章。著有《原味主廚》(The Naked Chef)、《原味主廚的快樂時光》(Happy Days with the Naked Chef) 等多本暢銷書。奧利佛目前與愛妻珠兒定居於倫敦。

# 《奥利佛的原味儿童餐》

## 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)