

《巴黎小餐館 Cuisine Des Bi》

图书基本信息

书名：《巴黎小餐館 Cuisine Des Bis trots Parisesns》

13位ISBN编号：9789861207155

10位ISBN编号：9861207155

出版时间：2011-3-31

出版社：積木文化股份有限公司

作者：瑪麗安·波列芙 Boileve, Marianne

页数：96

译者：林雅芬

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

《巴黎小餐館 Cuisine Des Bi》

內容概要

巴黎餐館的天才廚師們，擅長結合全世界的菜色，再加以創新。本書以二十多家餐館食譜為主軸，邀您穿越巴黎，來一場美食漫步之旅，體驗偉大經典菜色，見識不容錯過的主廚創意料理。

一幅幅充滿法國風情的水彩畫面，描繪出道道美食與巴黎街景，還有正在享用大餐的幸福人們，彷彿就要聞到紅酒燉肉的陣陣香氣。還有還有，書後附上二十四家巴黎餐館私房推薦，有機會造訪巴黎，千萬別錯過了。

本書特色

「尋味法蘭西」系列，是一套別具風情的食譜繪本。主題式的家鄉風味私房食譜，配上充滿法國情調的插圖，讓人從裡到外沉浸在美味的異國情趣中。作者強調每一道食譜，都是經過試做試吃，再改良的，最道地法國家鄉味；風格清爽的水彩插圖，更讓此系列具收藏價值。

作者簡介

瑪麗安．波列芙（Mariannae Boileve）

瑪麗安．波列芙是採訪記者，與人合著有多本以山林生活為主題的專書。

繪者簡介

卡蜜兒．薇荷蘿（Camille Virolleaud）

卡蜜兒．薇荷蘿因為十二歲時繼承了過去祖父的一盒水彩，開啟了繪畫人生，總是在旅居山間或海邊時揮舞畫筆，從應用美術系畢業後，她成為攝影師，從事廣告、動畫類的影像工作。

譯者簡介

林雅芬

資深法文譯者。

書籍目錄

前菜

洋蔥濃湯

南瓜濃湯

博福乳酪綠扁豆湯

西班牙冷湯

油漬鯉魚馬鈴薯

醋汁韭蔥

美乃滋蛋沙拉

洋蔥甜醬沙丁魚圓塔

熟鮭魚醬

羅勒糖漬蕃茄佐褐蝦沙拉

潘波爾椰肉佐小鯖魚沙拉

焦糖杏仁餡淡菜

糖漬檸檬佐香煎槍烏賊

喇叭蕈菇蝸牛

鴨肉薄餅

榛子醋汁野苣佐鴨肉二重奏

普羅旺斯蔬菜丁佐千層歐姆蛋

榛子烤布蕾與洛克福羊乳酪冰沙雪貝

熱烤多姆羊乳酪蕃茄

帕瑪森乳酪醬汁佐生火腿南瓜烘餅

魚類

芒果香菜佐生鯛魚鞭鞭

薑醋風味千層箭魚

甜漬茴香佐香煎羊魚

臘烤鱈魚

奧弗涅風味鹹鱈魚

雞油蕈菇佐鰻綠鱈

黑橄欖白巧克力醬鮭魚塊

香草風味鱸魚

香醋汁佐黑橄欖鮪魚

辛香小鯖魚

螯蝦蔬菜捲

香蒜蔬菜橄欖油佐江鱈魚湯

家禽家畜與豬肉料理

Tonton Guizou 的紅酒燉牛肉

香草內餡膈肌牛肉與令人發胖的薯泥

帕蒙提埃馬鈴薯焗烤牛肉

佩里哥蒂娜醬佐貓舌頭

白醬燉小牛肉

糖漬紅蔥頭佐牛腰花

嫩煎蜜汁小牛排

百里香小牛肉塊

卡貝庫乳酪佐薯條酥餅烤羊肉

油封兔肉蔬菜捲

香煎芥末兔肉

喇叭蕈菇佐油封雞腿

雞胸肉捲裹魚子醬風味茄醬
帕瑪森雞肉酥皮派
道地的芥末醬佐特魯瓦煙燻香腸
綜合香草風味豬頰肉
可可風味豬頰肉
油煎焦糖豬肉
臘味勒皮小綠扁豆
白牛肉高湯
棕牛肉高湯
Tonton Guizou 的速成高湯
小牛肉芡汁
甜點
法式蘋果倒塔
巴黎車輪泡芙
焦糖布丁
米布丁
烤蘋果枕法國土司
蘋果冰凍
肉桂榛果蘋果蛋糕
杏仁牛軋脆餅香蕉冰淇淋
糖漬栗子鬆糕
香橙巧克力風味浮雲白雪
草莓霜餅慕絲
蘋果創意甜點
巧克力爆漿蛋糕
芒果焦糖佐巧克力蛋糕
茄子綠豆蔻可麗餅
香堤伊椰漿奶油佐香蕉麻普雷
香橙派
馬斯加彭乳酪慕絲佐栗子奶油爆漿蛋糕
可拉芙櫻桃蛋糕
伯爵夫人巧克力冰凍
白巧克力杏仁果凍
橘香晶凍佐西洋梨無花果双重奏
餐館資訊

章节试读

- 1、《巴黎小餐館 Cuisine Des Bis trots Parisesns》的笔记-14
- 2、《巴黎小餐館 Cuisine Des Bis trots Parisesns》的笔记-第37页

《巴黎小餐館 Cuisine Des Bi》

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