

《手作西洋漬物》

图书基本信息

书名：《手作西洋漬物》

13位ISBN编号：9789867001504

10位ISBN编号：9867001508

出版时间：2007

出版社：貓頭鷹

作者：Elisabeth Lambert Ortiz

页数：152

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

《手作西洋漬物》

內容概要

迷戀餐桌上的歐風漬物

漬物雖不是尊貴食材，卻保存了食物的當地當季的風味，而西洋漬物記錄了歐洲人的日常，也見證了歐洲飲食風采。

在西班牙的賽維亞，陽光充足造就了豐收的橘，橙橘醬是地中海家庭的常備醬料，略帶甘苦味的特色，不管是抹司康、做果凍，甚至襯托肉塊的鮮嫩皆宜；法國人戀香草，食必香草，只要一點點普羅旺斯香草醋，就能拌上一鉢香氣迷人的沙拉；義大利廚師則愛用鼠尾草混合羅勒的義大利油來攪拌番茄，既有光澤又開胃。

何不試試看自己在家裡製作？這些可愛又迷人西洋漬物，將會為你的餐桌帶來無與倫比的歐洲浪漫風情！在英國料理名師奧蒂斯的教導下，不管是摩洛哥烹煮雞肉必用的醃檸檬，或是希臘夾麵包必備的油醃乳酪，切上一大塊，就能簡單咬定你的歐式午餐。不僅如此，本書還教導許多歐式香甜酒以及果味飲料的作法，香蜂甜蜜草莓酒、洋梨辣口伏特加、葡萄香氣威士忌、梅乾波特酒的溫和味道配野豬肉正好，自己做的櫻桃白蘭地淋在冰淇淋上，其微醺和手作之滿足讓人無法抵擋。本書特色包括：

一、168道家庭創意一次滿足

主要分為果醬類、水果酒類、醃漬與佐醬類、加味油醋類、芳香藥草類5大部分，合計168道在家就能自己輕鬆做的創意加工。針對不同特性選擇合適的水果或蔬菜，變化出多種成品。

二、step by step清楚解說

每部分與每道成品，均步驟化仔細說明，輔以285幅精彩的照片，讓你食指大動、垂涎欲滴。更令人興奮的是，食材與相關器皿在國內幾乎都可以輕鬆取得！

三、大師層層把關

從選擇容器、食材挑選，搭配適時出現的「你知道嗎？」與「廚師祕訣」，解答一般讀者容易誤解的地方、預先告知製作過程中可能會出現的問題，或分享廚師製作過程的撇步。

四、漬物也能是禮物

作者教你怎麼在漬物包裝上下功夫，讓你的手作漬物既賞心悅目又美味可口，不管是生日或是紀念日，親手做的禮物都讓人快樂無比。

@知名飲食生活作家葉怡蘭專文推薦，超人氣美食部落格 amy & anthony 的網路日誌、AMYKAKU

、lemonade、P & S 的甜蜜派對、Sandy 的廚房筆記、小熊與廚房的非常關係、峰大的生活札記 品味推薦。

@華文世界第一本「西洋漬物」風格專書

@285張精美漬物照片，讓人食指大動，垂涎欲滴

@自己製作手工漬物，遠離添加物

《手作西洋漬物》

作者簡介

著名美食家，從美洲大陸做菜做到歐洲去，到處旅行，用食譜記憶旅行痕跡，最擅長墨西哥料理與創意食譜。著有料理食譜十餘本。

《手作西洋漬物》

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