

《普羅旺斯季節料理》

图书基本信息

书名：《普羅旺斯季節料理》

13位ISBN编号：9789861207162

10位ISBN编号：9861207163

出版时间：2011-3-11

出版社：積木文化股份有限公司

作者：瑪麗安．波列芙 Boileve, Marianne 尚馬克．布篤 (Jean Marc Boudou)

页数：96

译者：无張一喬

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

《普羅旺斯季節料理》

內容概要

於普羅旺斯美食，人們有所不知。對這個經常在殘留著大蒜焦味和浮汨普羅旺斯香料的可怕烹調中蒙塵的國度，南法料理值得更公正的評價。只要回想一束鼠尾草或一顆尼斯檸檬的香氣，萊博橄欖油的細緻果香和琥珀綠的美麗色澤，索利葉彭無花果的蜂蜜滋味...便足以教人甘願每天以自家花園出產之蔬果創造奇蹟的好味道。

要煮出美味的普羅旺斯美食，其秘訣不過是隨著季節更迭，以想像力為簡單的食材調味罷了。南法佳餚其實是出奇簡單的料理。當中並沒有複雜的醬料、深奧的濃縮手續或精雕細琢的準備功夫；除了節日慶典以外，普羅旺斯的餐桌均是由簡樸低調而美味的菜餚組成，讓香料和調味佐料令最樸實無華的蔬菜演繹出動人的詠歎調。

普羅旺斯豔陽下，誕生了變化多端又極其美味的料理，就如普羅旺斯土地的豐富多元一般。源自石灰質荒地充滿風韻的香草料理，上普羅旺斯辣椒孕育出的濃醇滋味，還有漁船甫靠岸不久帶來的生猛海鮮.....。

建議您小酌一杯冰涼的粉紅葡萄酒，翻開書頁，跟著插畫家飛揚的筆觸追尋風情萬種的普羅旺斯，採一把迷迭香，嚼一顆醃橄欖，放鬆心情，和馬賽魚湯一起去旅行。

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

尚馬克．布篤（Jean-MArc Boudou）

尚馬克．布篤是一個自由接案的設計師，作品以出版品與廣告為主。

譯者簡介

張一喬

資深法文譯者。。

書籍目錄

小酌一杯普羅旺斯粉紅酒
橄欖
黑橄欖醬
鯷魚醬
杏仁鯷魚醬
炸鯷魚
炸櫛瓜花
蕃茄乾沙丁魚鹹蛋糕
茄子魚子醬
鷹嘴豆炸糕
胡荽醃彩椒
陶罐雞肝醬
普羅旺斯大蒜湯
馬賽風魚湯
普羅旺斯大蒜濃湯
蕃茄炒蛋
野蘆筍烘蛋
普羅旺斯肉派
黑橄欖醬教皇茄
蘋果、羊奶乳酪與百里香千層
鮮薄荷櫛瓜沙拉
魚類主菜
經典魚鮮時蔬佐蒜泥蛋黃醬
馬賽海鮮湯
牛膝草燉章魚
八角香紙包雀雕
香料奶油烤鯛魚
茴香石領鯛
鱈魚佐哈伊朵 (ra?to) 紅酒醬
鮪魚排佐普羅旺斯燉菜
羊魚佐海膽醬
醋漬炸沙丁
一口酥沙塔那
無頭雲雀 (普羅旺斯牛肉捲)
羔羊腿佐「普羅旺斯芥末醬」
檸檬皮百里香天盤小羊排
鵝鶉鑲無花果
普羅旺斯燉肉
烤兔脊肉佐蜜漬櫻桃小蘿蔔
原汁燴醃雞
瓣蒜頭雞
鼠尾草香烤豬腰
燉煮小牛肉
經典蕃茄醬汁
普羅旺斯煨朝鮮薊
波希米亞蔬菜雜燴
蕃茄乾焗甜菜

《普羅旺斯季節料理》

黑橄欖醬鑲圓櫛瓜
驢胡椒煨蠶豆
墨角蘭香煎酥茄
天盤焗菠菜
天盤焗茴香
鼠尾草焦糖洋蔥
什錦鑲時蔬
番茄醃蒜新鮮大通心麵
小耶穌千層麵
蕃茄、橄欖與鱈魚子貓耳麵
番紅花櫛瓜花筆管麵
烏賊燴飯
大蒜香料辣椒麵
橙香蘑菇燴飯
甘味與甜點
普羅旺斯炸油條
飛司勒山羊白乳酪甜櫻桃克拉芙緹
柯羅比希耶
烤無花果奶酥
檸檬松子蜂蜜蛋糕
安嬌嬌耳朵餅
凱西斯葡萄酒燴秋桃
蜂蜜洋梨
油酥蓬普餅
橙酒草莓沙拉
我的哈密瓜卡利頌杏仁糖雪酪
糖漬柑橘南瓜塔
馮杜葡萄塔。

章节试读

- 1、《普羅旺斯季節料理》的笔记-第49页
- 2、《普羅旺斯季節料理》的笔记-第66页
- 3、《普羅旺斯季節料理》的笔记-第58页
- 4、《普羅旺斯季節料理》的笔记-第29页
- 5、《普羅旺斯季節料理》的笔记-第10页
- 6、《普羅旺斯季節料理》的笔记-第14页
- 7、《普羅旺斯季節料理》的笔记-第10页
- 8、《普羅旺斯季節料理》的笔记-第49页

《普羅旺斯季節料理》

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