

<<果酱女王>>

图书基本信息

书名：<<果酱女王>>

13位ISBN编号：9789868533875

10位ISBN编号：9868533872

出版时间：2009-9

出版时间：四块玉文化有限公司

作者：[台湾]于美瑞

页数：128

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：<http://www.tushu007.com>

## <<果酱女王>>

### 内容概要

臺灣一年四季有太多不同的好水果，耐心地製做果醬，將西方的文化帶入臺灣，做出好吃的果醬，成為我的創意和樂趣。

過了水果產季，還是能隨時品嚐到水果的美味食物，果醬存在怎麼不令人雀躍呢？

也是身為學習傳統法式料理與甜點的我，想和大家分享的，這麼原始又單純的甜美和想念的滋味。

說一說果醬的故事 聽一聽果醬的秘密 在法國學習廚藝時，養成每週做果醬的習慣，回到臺灣，只要走過市場，見到那麼多漂亮的當季水果不斷跟我招手，讓我常常禁不起誘惑的走進廚房，洗手做果醬。

哈密瓜番茄做成的果醬，塗抹在可頌上，搭配一杯咖啡，口中清爽的感覺，猶如清晨的第一道陽光。

趁著夏天芒果盛產期，製做成果醬，待秋冬，某一個清晨自動醒來，穿著厚厚的睡衣，偷進廚房，烘烤1片麵包，塗著厚厚的果醬，大大咬上一口，吃飽後再滾回床上繼續補眠，現在你在夏天的廚房揮汗如雨便是值得。

我想為他們設計一款屬於老師的果醬，當老師們收到「桃李滿天下果醬」時，我看到他們臉上的笑容，兩眼眯成一條線，所有的辛苦都值得。

第一次做黃檸檬果醬，在巴黎的某一天下午，檸檬的香味十足，「波」的一聲，罐子打開，整個廚房馬上散開一股檸檬果香，猶如在廚房身上噴上檸檬香精，沒想到自己做的果醬香氣逼人。

<<果酱女王>>

作者简介

于美瑞 2006~2008年遠赴法國巴黎三年 專門學習法式甜點與法式料理 學歷： 法國  
藍帶廚藝學院甜點與料理畢業 巴黎麗池飯店 Escoffier 廚藝學院 法式藝術甜點畢業 巴黎Bellouet  
Conseil 甜點學校修業 經歷 巴黎藍帶廚藝學院擔任助手(料理、甜點) 巴黎Angelina咖啡甜  
點部 實習 巴黎麗池飯店點心房 實習 巴黎Eric kayser麵包店 甜點部實習

<<果酱女王>>

书籍目录

什麼是法式果醬  
新手作果醬 無敵手冊  
蘋果果膠DIY果醬裝罐技巧  
水果圖鑑常用香料  
天然果醬 Confiture  
玫瑰草莓果醬  
青蘋果果醬  
紅蘋果李子果醬  
香草蘋果番茄果醬  
番茄哈密瓜果醬  
綠番茄果醬  
綠番茄奇異果果醬  
奇異果果醬  
奇異果鳳梨果醬  
青芒果果醬  
芒果番茄果醬  
芒果哈密瓜果醬  
雙芒果果醬  
鳳梨芒果果醬  
鳳梨果醬  
鳳梨香瓜果醬  
荔枝果醬  
紅葡萄果醬  
藍莓果醬  
蜂蜜水蜜桃果醬  
蜜桃甜李果醬  
香蕉芒果果醬  
芭蕉葡萄乾果醬  
芭娜娜果醬  
香蕉椰子果醬  
香蕉桑椹果醬  
榴槤蘋果果醬  
火龍果果醬  
芭樂果醬  
蓮霧桃酒果醬  
酪梨果醬  
百香果果醬  
水梨仙草果醬  
紅色果醬  
糖煮果泥 Compote  
李子果泥  
酪梨百香果果泥  
芒果覆盆子果泥  
李子覆盆子果泥  
羅漢果水梨果泥  
木瓜桑椹果泥  
四果果泥  
柑橘果醬 Marmelade  
香吉士果醬  
黃檸檬果醬  
葡萄柚蜂蜜果醬  
金桔奇異果果醬  
香料果醬 Chutney  
蘋果香料  
芒果香料  
鮮果果凍 Gelee  
西瓜果凍  
李子果凍  
丁香梅子果凍  
洛神花果凍  
菊花荔枝果凍  
玫瑰荔枝果凍  
百香果果凍  
我在藍帶做果醬  
SOS果醬急救  
About糖果醬  
Q&A妙用工具

<<果酱女王>>

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:<http://www.tushu007.com>