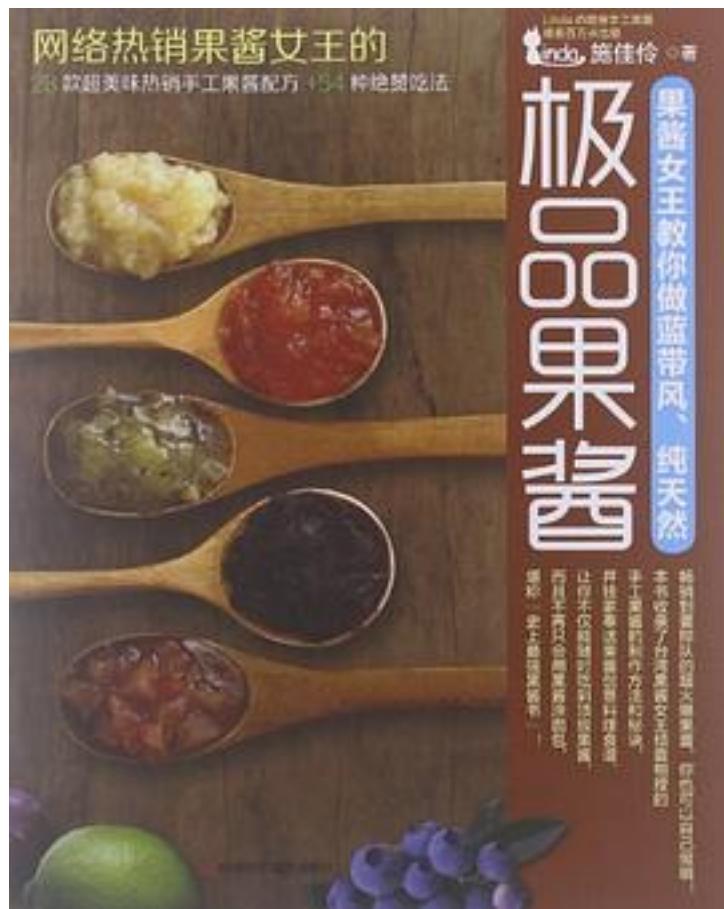


# 果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱



[果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱 下载链接1](#)

著者:施佳伶

出版者:河南科学技术出版社

出版时间:2012-5

装帧:平装

isbn:9787534955051

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》内容简介：来自台湾的网络热销果酱女王，以多年的亲手探索和教学经验，倾囊相授不藏私，一步步教你做出绝美蓝带风味、纯天然极品果酱，以及果酱的各种吃法。本书完整呈现她制作果酱的精湛技巧、选用食材的独到见解、以及开发果酱食谱的惊人创意，堪称“史上最强果酱书”！

## 作者介绍:

### 施佳伶 (Linda)

网络热销果酱女王，大学食品营养科系毕业，经常受邀前往各地进行果酱制作教学，从小就充分展现出烹饪料理、手工艺等方面的才华。虽然单身，但却完全具备贤妻良母的特质。32岁脱离上班一族，开始在网路做果酱、卖果酱的生涯，深耕果酱事业。2009年自创“Linda厨房手工果酱”品牌，从接单、采购、烹制、包装到寄送，一手包办。由于果酱健康美味，风味独特，加上价格平实、服务到位，一推出即深受肯定，经常供不应求。

### 目录: 推荐序 手作达人、果酱达人，样样做出精彩！编者序

从不满名牌果酱，到自己做出牌作者序 尽情做果酱、吃果酱吧！PART 1 知识秘诀篇

6大关键知识点，掌握手工果酱不败诀窍PART 2 单品果酱篇

取最简单食材，熬出浓醇香！PART 3 双种果酱篇 用两种水果，交融出双重鲜美！PART

4 香料果酱篇 加天然调味料，创造新口感！PART 5 花草果酱篇

引自然植物，增添原野香气！PART 6 综合果酱篇 多元素材，丰富味觉层次！PART 7

果酱吃法篇 54种创意果酱食谱，不可思议的味蕾新搭档！

• • • • • (收起)

[果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱 下载链接1](#)

## 标签

美食

果酱

生活

无法免疫的果酱诱惑……

饮食

烘焙

食谱

简单

## 评论

还可以啊，在松果看了下，根据食材做出相应做法的小改动，记住温度，酸碱值等要点、步骤蛮简单、看上去也蛮好吃的，以后做给朋友、家人、爱人和自己吃

口水横流，非常不错的居家生活园艺书

方法简单快捷，好想自己动手试试。

超级实用

肉肉手果酱女王！！！哈哈哈 很喜欢里面的照片~~口水狂流

方法比较适合我

推荐给老妈的

只欠东风了~

好像动手做哦，可是好忙呀。。。-

DIY

没有说得那么好

新手可如

有时间可以做下

都是很简单的果酱，可以试一试，不过有些水果不太常见。

很详细，有创新，等有时间可以慢慢熬果酱。

从材料到制作讲解详细

教材教材哈

按照这个配方，甜度有些大了

入门款

果酱女王倾心奉献的果酱怎么能错过呢？

## 书评

有没有被封面上的果酱所诱惑？这可不是超市里面卖的现场的，而是自己动手做的哦。其实果酱我吃的也不是很多，只是单单喜欢吃面包的时候喜欢涂抹，觉得面包的口味立马就不一样了。但本书却不失为一本实用性很强的好书。全书介绍了多种果酱的做法，每种都有详细的步骤。...

拿到这本《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》的时候，首先就非常有好感，原因在于它是全彩页铜版纸制成的，而且画面精致细腻，图片上的水果啊果酱什么的上面的纹路，还有让人垂涎三尺的油光都清晰可见。大致的翻了一下，里面的很多果酱让人看着就觉得好吃的不得了。...

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》拿到书就很喜欢，看着书上印刷精美的款款甜蜜，就忍不住自己也来动动手。书中分别介绍了28款我们平常比较常用到的果酱，从原料挑选、准备、以及制作的要点都借由图片及文字进行了详细的分步讲解，在每款果酱制作完成后也搭配了吃法。...

就我个人而言，不是很喜欢甜味食物，我把果酱归为甜腻一类，只有吃面包片大概才会想到涂一点果酱吧，我对果酱实在不了解，朋友推荐一本书给我看，《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》，说非常好，借来一阅，果然非常好！决定自己入手一本，整本书我感觉第一章特别重要，...

我吃面包时必吃果酱，一般都是在面包房买的，看见极品果酱这本书时，就有一种要买的冲动，首先封面做的不错，很吸引我，我看了本书的内容，觉得不错，里面的果酱都是用最简单的天然食材制作而成的，让人看着就觉得好吃的不得了。很多果酱介绍上说畅销到要排队超火爆果酱...

如果想将长时间的保存食材，还能留住其营养价值和风味，甚至在原有滋味的基础上锦上添花，给味蕾以完美体验。Linda老师在这本书中详细阐述了毕生对于果酱制作的理解和心得，教会读者哪怕是新手如何制作极品果酱。

书中将果酱分作单品、双种、香料、花草等篇。例如在单品果酱一...

---

我爱吃果酱，就像猫吃鱼，狗吃肉，没有什么道理。

吃的多了，也就喜欢自己动手试试，曾经尝试做过苹果酱，把苹果去皮切块然后用搅拌机搅碎了加白糖，放微波炉里加热几分钟，取出来放冰箱冷藏，味道也挺好，夹面包或者做棒冰什么的都很好吃，而且自己做的还没有添加剂吃起来更放...

---

不说别的了，只说面对我的诱惑就无与伦比，口水都不用酝酿。这就是望梅止渴画饼充饥的另一层奥义~看图流口水啊！把当季的新鲜水果

变成晶莹的鲜香果酱，就像是可以用魔杖的仙女真是让人羡慕。有这样一本书，那么我也可以喽。超市里的果酱价钱高而且最主要的是里面含有的不好的...

---

这本书中的500多张图片都很清晰，颜色亮丽，非常有食欲，每个过程图片都配有相应的文字讲解，降低了制作难度，

Linda老师在书中对制作果酱的各个环节都做了细致的描述，并标注了一些注意事项，制作每种果酱时各种食材的精确用量都有提供，不需要基础也能学会用放心水果做放心果...

---

爱吃甜食，所以特别爱吃果酱，草莓酱，蓝莓酱，苹果酱，还有各种口味的水果酱都非常钟爱。每次买蛋糕，必买加了果酱的。每次逛超市都会顺带买一瓶果酱。对果酱可以说是到了痴迷的程序。不过还真的没有想过自己做果酱。对于没接受过的事物，总觉得很复杂，又害怕自己太笨，浪费...

---

这本书确实有好多创意搭配，把水果和香草放在一起料理，味道很独特。做了一款比较简单的八角黑糖香蕉果酱，不知道黑糖是不是就是红糖，反正我用的是红糖，确实让我这爱吃甜食的人大饱口福啊！

---

平时喜欢吃水果，尤其到了夏天，家里各种水果不断，所以买了一本果酱书。封面看起来很高档的感觉，不像很多食谱书为了广告效应，图文很多很杂乱。内容也很丰富，书挺厚的，140多页，这个价还算挺值的

提起果酱，大家一定反应出来的是超市里卖的苹果果酱，草莓果酱等，然后提起果酱的吃法，大家想到的就是抹面包，可是你知道吗？果酱也可以不去超市买，自己也能在家做没有任何添加剂的果酱，有想法吗，那么就请看看这本书吧《极品果酱》，来自台湾的果酱人写的一本关于全...

封面好销魂，嘿嘿....真是一见钟情。里面插图多，而且漂亮，看着就止不住流口水，熬煮步骤差别都不大，只是水果分量都不一样，应该是作者多次探索积累出来的实战经验。步骤挺简单的，一看就懂，重要的是要有耐心。书里面有作者的提示，包括注意事项和一些小技巧，按...

天热没胃口，可以拿果酱开开胃，用山楂、柑橘、葡萄干什么的，熬成果酱后，可以搭配小点心，也可以拌凉菜，书中内容很丰富，吃法新颖别致，酸甜可口的果酱，搭上清爽的小菜确实好开心啊

书的图片很多，步骤很详细。夏天正好拿果酱做冷饮，以前不知道果酱还有这么多吃法，确实光拿果酱涂面包。试了一下，做了一款薄荷青柠冷饮，确实冰凉爽口，酸酸甜甜，超赞的。

做了一款柑橘果酱，确实不错，材料的搭配和用量还是很科学的，自己瞎摸索的话，估计得试好几次才能见成效。看来作者在选材上是下过一番功夫的。

晚上很晚了快递才打电话送上门的，一拿到就迫不及待的拆开包装，呵呵封面的果酱就很诱人，在翻看里面的内容，更是出乎意料，没想到我会这么喜欢这本书。首先介绍了做果酱的知识秘诀，里面提到了6大关键的知识点，讲得非常详细，通俗易懂，很多准备的工具和食材都是大众化的，...

拿到《果酱女王教你做蓝带风：纯天然极品果酱》就迫不及待地看了起来，然后很诧异地发现，原来其实果酱也是分成6类得，6类果酱的外观和口感都有所不同，看起来果酱真的比我想的要深奥很多啊。

很喜欢《果酱女王教你做蓝带风：纯天然极品果酱》书里的朴实风格，果酱做得好，如果...

[果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱](#) [下载链接1](#)