

香草與辛香料



[香草與辛香料_下载链接1](#)

著者:Jill Norman

出版者:品度

出版时间:2005年07月06日

装帧:精裝

isbn:9789578248717

•藉由香氣味道做編排，本書列出120種以上的香草與辛香料，並附上延伸的註釋，告訴您如何購買、儲存、以及在烹調

中使用這些香草與辛香料。

•專業的製備技巧，讓您發揮出香草與辛香料的完整潛力。

- 本書列出了經典的香草與辛香料混合配方、醬汁、調味佐料及滷汁。
- 本書蒐羅了世界各地的湯品、沙拉、清淡小菜、肉類、魚類、蔬菜類、義大利麵食類、麵條、穀物類、飲料、甜點的食譜。

目 錄

Herbs香草

香草的介紹

Fresh and mild herbs淡味的香草

Parsley荷蘭芹 Purslane馬齒莧 Claytonia春艷花 Borage玻璃苣 Salad Burnet沙拉地榆
Perilla紫蘇 Mitsuba三葉芹 Orach濱藜

Sweet herbs甜味的香草

Marigold金盞花 Basil羅勒 Asian Basils亞洲羅勒 Bay月桂 Myrtle桃金娘 Angelica白芷
Scented Geranium芳香天竺葵 Sweet Cicely沒藥樹 Lavender薰衣草 Woodruff車葉草
Pandan香蘭

Citrus or tart herbs柑橘味或酸味的香草

Bergamot佛手柑 Lemon Balm香蜂草 Vietnamese Balm越南香蜂草 Lemon
Verbena馬鞭草 Sassafras黃樟 Sorrel酸模 Houttuynia魚腥草 Rice Paddy Herb稻米草

Liquorice or anise herbs甘草類或大茴香類的香草

Chervil茴芹 Tarragon茵陳蒿 Dill蒔蘿 Fennel茴香 Agastache藿香

Minty herbs薄荷味的香草

Mint薄荷 Calamint卡拉薄荷 Catnip貓薄荷

Oniony herbs洋蔥味的香草

Garlic大蒜 Green onion青蔥 Chives細香蔥 Chinese chives韭菜

Bitter or astringent herbs苦味或澀味的香草

Celery芹菜 Lovage圓葉當歸 Hyssop牛膝草 Chicory菊苣

Pungent and spicy herbs刺激性或辛辣的香草

Oregano & marjoram奧勒岡與馬郁蘭草 Rosemary迷迭香 Sage鼠尾草 Thyme百里香
Savory香薄荷 Micromeria小薄荷 Coriander胡荽 Culantro刺芫荽 Rau ram越南香菜
Rocket芝麻菜 Wasabi山葵 Horseradish辣根 Watercress水田芥 Epazote藜 Mugwort艾蒿

香草的準備

摘葉去莖、剁細與搗碎

香草的風乾與搓碎

製作香草醋、油及奶油

Spices辛香料

辛香料的介紹

Nutty spices堅果類辛香料

Sesame芝麻 Nigella黑種草 Poppy罌粟 Mahlab黑櫻桃籽 Wattle金合歡

Sweet spices甜味的辛香料

Cinnamon肉桂 Cassia中國肉桂 Coriander胡荽 Juniper杜松 Rose玫瑰 Vanilla香草
Akudjura灌木蕃茄 Pink pepper紅胡椒 Paprika紅椒粉

Acidic and fruity spices酸味和水果味的辛香料

Tamarind羅望子 Sumac鹽膚木 Barberry伏牛花漿果 Pomegranate石榴 Kokam蔻坎果
Amchoor芒果粉

Citrus spices柑橘味的辛香料

Lemon grass香茅 Kaffir lime亞洲萊姆 Galangal蘆葷薑 Lemon myrtle檸檬香桃木
Citrus柑橘

Liquorice or anise spices甘草類或大茴香類的辛香料

Star anise八角 Anise大茴香 Liquorice甘草

Warm and earthy spices暖和的和土質的辛香料

Saffron番紅花 Cardamom小豆蔻 Black cardamom黑小豆蔻 Cumin小茴香
Caraway葛縷子 Nutmeg肉豆蔻 Mace豆蔻皮 Turmeric薑黃 Zedoary鬱金 Curry
leaves咖喱葉 Annatto胭脂籽

Bitter or astringent spices苦味或澀味的辛香料

Capers酸豆 Ajowan獨活草 Fenugreek葫蘆巴 Mastic乳香 Safflower紅花

Pungent spices刺激性的辛香料

Pepper胡椒 Cubeb畢澄茄 Aromatic leaves香葉 Mountain pepper山椒 Grains of
paradise天堂籽 Sichuan pepper & sansho四川花椒與日本花椒 Fresh ginger生薑 Dried
ginger乾薑 Allspice甜胡椒 Cloves丁香 Asafoetida阿魏草根 Mustard芥末 Chillies辣椒

辛香料的準備

辛香料的剝碎、磨碎、切片及切絲

辛香料的烘烤和油煎

研磨、搗碎辛香料，製造調味醬

新鮮辣椒之製備

乾燥辣椒之製備

Recipes食譜

香草與辛香料的配方

綜合香草配方 綜合辛香料配方 調味醬與佐料 滷汁

香草與辛香料的烹調

湯品和清淡小菜

魚類料理

肉類料理

蔬菜料理

義大利麵食、麵類和穀物料理

甜點和飲料

參考書目

香草與辛香料之材料來源

索引

感謝辭

作者介绍:

目录:

[香草與辛香料_下载链接1](#)

标签

香料

香草

料理

工具书

这种做书的态度

调料

美食

a

评论

[香草與辛香料_下载链接1](#)

书评

[香草與辛香料_下载链接1](#)