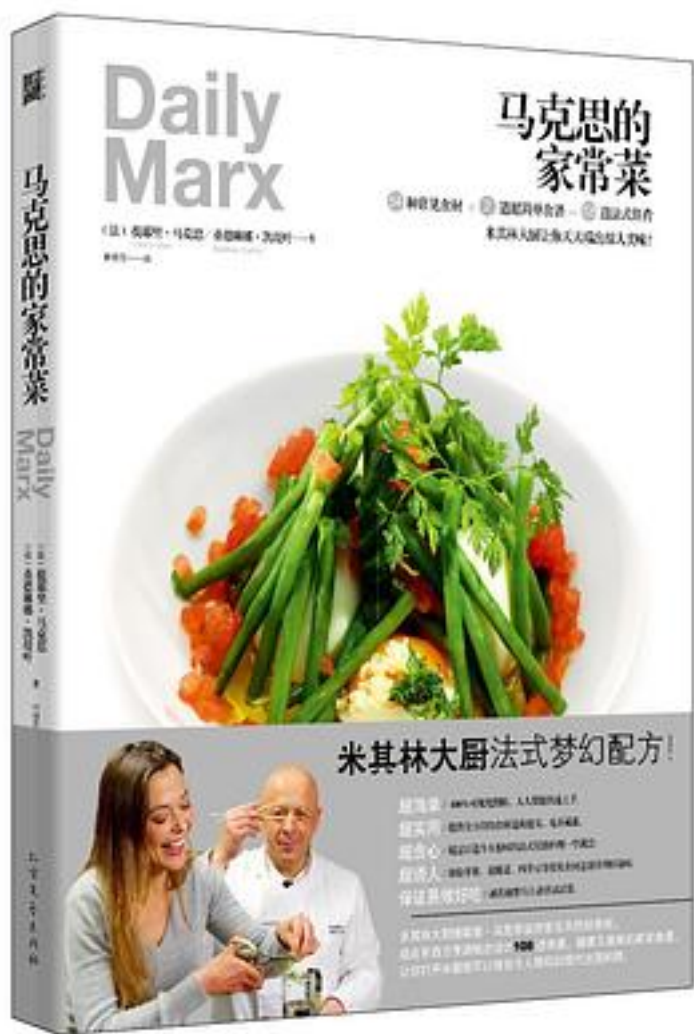


马克思的家常菜



[马克思的家常菜_下载链接1](#)

著者:[法]提耶里·马克思

出版者:北方文艺出版社

出版时间:2015-3

装帧:平装

isbn:9787531733782

米其林大廚為想在家做飯的讀者精心製作的法式料理夢幻配方！

超簡單（人人都能快速上手）、

超實用（100%視覺化圖解，食材、配料、作法即見即作）、

超貪心（超過百道令人驚嘆的法式星級料理一學就會）

超誘人（體驗蘋果、花椰菜、四季豆等常見食材意想不到好滋味）、

保證易做好吃（趕看越想馬上動手試試看）。

米其林大廚提耶里．馬克思運用市場天然好食材，

結合東西方烹調概念設計108道快速、健康又美味的家常食譜，

讓你打開冰箱就可以做出令人讚嘆的現代法國料理。

這是一本簡單、實在、每天都能用得上的家常食譜。以特寫方式呈現食材與料理樣貌，用眼睛就能嘗到美味、聞到香氣。

將各道料理所需的材料視覺化，詳列備料與烹調時間，準備工作與料理過程一目了然，再也不會手忙腳亂。

囊括蔬果、海鮮、肉類、香料、甜點……從家常料理到宴會菜色一應俱全

作者介绍:

提耶里．馬克思Thierry Marx

是分子廚藝的代表人物，也是知名米其林主廚，自26歲摘下第一顆星星之後就一直在業界享有高度評價。1999年於法國波雅克（Pauillac）的Chateau Cordeillan Bages服務時晉升為二星主廚，慕名而來的饕客絡繹不絕，法國許多食評家甚至指出馬克思將是未來三星主廚的熱門人選，摘下三星指日可待！2006年獲知名美食指南Gault & Millau選為年度最佳主廚（Chef de l'annee）。馬克思以大膽創新的風格開創嶄新的美食局面，曾有美食記者說他像是位魔法師，被譽為歐洲最前衛的名廚。著有《Planete Marx》（2007）及《Easy Marx》（2008），均為Minerva出版。

桑德琳娜．凱堤葉Sandrine Quetier

是法國知名電視節目主持人，1994年在法國電視頻道TF3主持Keno樂透開獎節目出道。2004年起，她與Christophe Dechavanne搭檔在TF1電視台主持晚間黃金時段綜藝節目《Les 100 plus grands》。2006年11月起，每週六固定在TF1與Nikos Aliagas一同主持娛樂新聞節目《50 minutes Inside》。2010年2月，她在TF1開了新的週五夜間實境秀《Link, la vie en face》，報導素人圓夢計畫。

譯者簡介

林雅芬

法國法蘭西康德大學語言學碩士。南台灣多所大專院校法語講師。

熱愛法語教學與翻譯，期待藉由教學帶領學生走入法語的浪漫殿堂，經由翻譯作品，與讀者們一起分享法國多方思想的奧妙。

目录: 前言

水果類

鳳梨 18

香蕉 20

檸檬 22

無花果 24

草莓 26

覆盆子 28

哈密瓜 30

柳橙 32

蜜桃 34

西洋梨 36

蘋果 38

蔬菜類

蘆筍 42

茄子 44

紅蘿蔔 46

根芹 48

花椰菜 50

大黃瓜 52

南瓜 54

櫛瓜 56

苦苣 58

四季豆 60

萵苣 62

扁豆 64

白蘿蔔 66

綠豌豆 68

韭蔥 70

甜椒 72

馬鈴薯 74

葫蘆南瓜 76

櫻桃蘿蔔 78

番茄 80

貝類與魚類

鱸魚 84

鱈魚 86

血蛤 88

扇貝 90

鯛魚 92

鮫鰈 94

鯖魚 96

淡菜 98

沙丁魚 100

比目魚 102

鮪魚 104

肉類

羊肉 108

牛肉110
鴨肉 112
豬肉114
雞肉116
小牛肉 118
香料與特殊食材類
巧克力122
鮮奶油 124
法式白乳酪 128
馬斯卡朋乳酪130
蛋132
附件
食譜一覽表 136
• • • • • ([收起](#))

[马克思的家常菜_下载链接1](#)

标签

料理

厨艺

饮食

菜谱

美食

法国

方法论

文化

评论

西餐对于水果的运用真是高明。这本里的菜式试着做过二十余种。大部分味道都不错。某最喜欢的反而是最简洁的无花果派，烤西洋梨，花椰菜生食沙拉……六小时慢炖肉是很精彩。一件件做起来，这本的菜式其实并不少啊。

步骤过简，菜少，图难看，拼凑之作。

菜谱不是新手友好型。但是看看也无妨。

[马克思的家常菜 下载链接1](#)

书评

[马克思的家常菜 下载链接1](#)