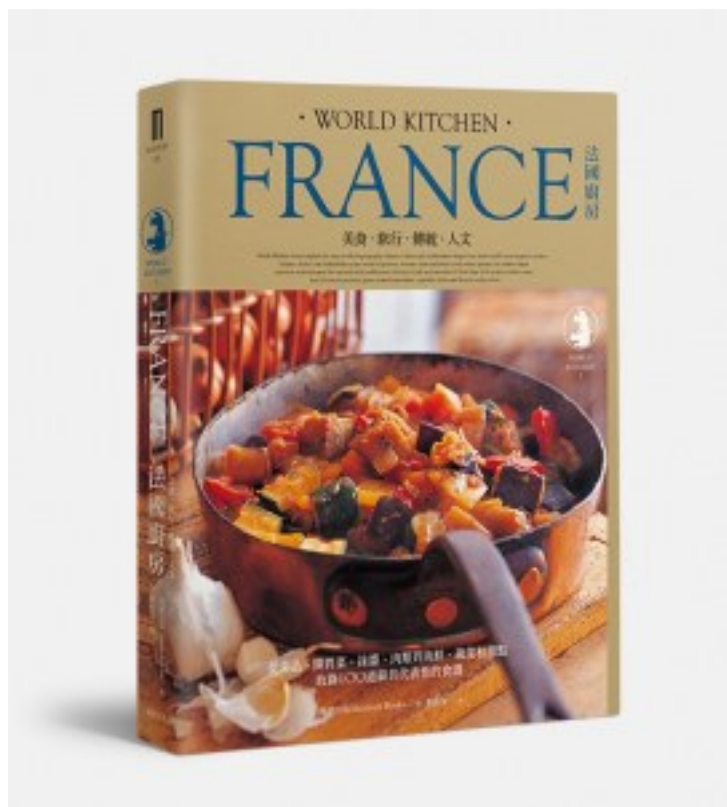


法國廚房



[法國廚房_下载链接1](#)

著者:梅鐸出版

出版者:遠足文化

出版时间:2015-7-1

装帧:平装

isbn:9789869189651

法國料理——全球首屈一指的奢華滋味

從湯品、開胃菜、抹醬、肉類到海鮮、蔬菜和甜點

收錄100道最具代表性的食譜

提到法國，除了時尚、藝術以及歷史悠久的華美建築，最令人印象深刻的莫過其無形的

世界文化遺產——美食。本書從地理、氣候、文化和傳統等角度，多方面詮釋了這個全球最受歡迎的料理型式，並帶領讀者一窺種植者、藝術家、大廚和自家烘培者的另一面，見識這些擁有熱情的人們，是如何對於維護和重新詮釋法國豐富且多元的飲食文化不遺餘力。

【精彩內容搶先看】

如何作出完美的法式「Chicken Consomme」(雞清湯)?

▽製作湯底的時候，別忘了去除雞的骨頭、腿部的皮以及脂肪。

▽依比例加入碎胡蘿蔔、韭蔥、芹菜、番茄、乾胡椒、荷蘭芹以及蛋白，就能將原本混濁的湯底變得清澈。

▽用粗海鹽或不含碘的鹽調味，因為碘會使湯變混濁！

有關紅酒燉牛肉的不可不知

▽正確選擇鍋具：傳統上，燉肉採用稱為煨肉鍋的陶盤烹煮，但有著密合鍋蓋的鑄鐵鍋也很適合。

▽紅酒燉牛肉的良伴：在法國，特別在普羅旺斯，紅酒燉牛肉通常是奶油通心麵和馬鈴薯的配菜。

▽加入豬油和豬腳一同燉煮，滋味更醇厚。

【特別收錄 探索在地風味的〈食材之旅〉專欄】

本書特色

- 澳洲知名圖文書出版社Murdoch Books 2010年度鉅作
- 台灣第一套依國家別，逐一詳細介紹當地代表性菜色的食譜書系
- 全套共五本，包括法國、義大利、西班牙、泰國及印度，將以每月一本的出版節奏，陸續推出

作者介绍:

目录: 序言7

湯品12

開胃菜26

食材之旅：麵包34

蛋與乳酪48

食材之旅：乳酪60

肉醬70

海鮮82

食材之旅：海鮮98

家禽、鮮肉與野味106

食材之旅：熟食130

食材之旅：葡萄酒158

蔬菜180

甜點與烘培200
食材之旅：糕點218

基礎麵糰238
詞彙表250
索引253
• • • • • ([收起](#))

[法國廚房_下载链接1](#)

标签

料理

评论

有几个菜我挺想试试的。有关文化部分都跳过去了。知识点还是可以看一下的。

[法國廚房_下载链接1](#)

书评

[法國廚房_下载链接1](#)