

愛香料



[愛香料_下载链接1](#)

著者:L'épice et Épice

出版者:東販

出版时间:2015-5-27

装帧:平装

isbn:9789863317487

全方位香料圖典+食譜

香料自古以來就一直是人們餐桌上不可或缺的配角，只要加一點，就能化腐朽為神奇，

讓食物變得更美味。但非專業人士往往只能依樣畫葫蘆，不知香料美味的原理與如何做
出更多變化。

有鑑於此，日本專業香料名店「L'épice et
Épice」，從香料的基礎知識入手，告訴讀者香料的作用、使用部位、使用方式、保存
方法，再一一以各別主題輔圖解說胡椒、辣椒、奧勒岡、鼠尾草等常用香料，同時也不
忘介紹最適合展現香料特色的鹽，包括岩鹽、海鹽等。最後則是介紹應用香料的食譜，
包括料理與點心，從簡單到難，循序漸進，讓你從此變身香料美食達人！

作者介绍:

L'épice et Épice

香料製作人 木島正樹

香料監製 伊能すみ子

把香料變得更有趣更簡單—店內羅列約200種豐富香料，總店位在自由之丘的「L'épice
et
Épice」。無論品種或產地都有多樣選擇，還買得到以無農藥或低農藥種植、符合歐洲
標準的高品質香料。另外，店內所有香料都可以試吃的服務也廣受好評。來自世界各地的
的香料，不管是用來送禮或作為婚禮小物都非常受歡迎。

目录: 把香料變得更簡單、更有趣…2
在歐洲，香料是非常貼近生活的存在…6
法國消息 歐洲*新的香料情況…9
香料的歷史及產地分布…12
綿延5000年的香料歷史…14

Chapter 1
香料的基本常識…15
想要知道更多！香料與香草
香料和香草有什麼不同？…16
香料．香草的分類…17

學習香料的基本常識
了解香料的3個功用…20
「讓香料的香氣釋放出來」的訣竅…22
掌握添加的*佳時機，
讓料理變得更美味！…23
讓香料生活更加充實的各種用具…24
香料的保存方法…25
香料×食材的搭配訣竅…26
可替代使用的香料&香草一覽…27
用起來也很有意思的香料巧思變化…28

Chapter 2
香料圖鑑…29
圖鑑的頁面解說…30

Chapter 2-1
精通7種基本香料的使用方法！…31

- 01 普羅旺斯香料…32
- 02 葛拉姆馬薩拉…34
- 03 五香粉…36
- 04 肉豆蔻…38
- 05 孜然…39
- 06 肉桂…40
- 07 卡宴辣椒…41

Chapter 2-2

讓手藝更加精進的「10種香料」

- 1胡椒…42
- 2大蒜…43
- 3薑…44
- 4丁香…45
- 5百里香…46
- 6迷迭香…47
- 7羅勒…48
- 8甜椒粉…49
- 9八角…50
- 10番紅花…51

Chapter 2-3

徹底搞懂身邊的香料！ Part. 1 胡椒…52

胡椒是這樣種出來的…53

馬達加斯加黑胡椒／

沙勞越黑胡椒…54

蘇門答臘黑胡椒／

代利傑里黑胡椒…55

潘札白胡椒／

馬拉巴爾白胡椒…56

綠胡椒／紅胡椒…57

多香果／葷澄茄…58

塞利姆黑胡椒／粉紅胡椒…59

葷芫／塔斯馬尼亞黑胡椒…60

野生黑胡椒／

乾燥熟成黑胡椒…61

徹底搞懂身邊的香料！ Part. 2 辣椒…62

辣椒的辣度等級…63

埃斯普萊特辣椒…64

黃金辣椒／三鷹辣椒……65

烏眼辣椒／哈瓦那辣椒…66

哈拉皮諾辣椒／印度鬼椒…67

Chapter 2-4

讓香料生活更加開闊的52種香料…68

奧勒岡…69

咖哩葉…70

香薄荷…71

鼠尾草…72

龍蒿…73

細葉香芹…74

細香蔥…75

乾燥香菜…76

荷蘭芹…77
神香草…78
胡椒薄荷…79
馬郁蘭…80
檸檬香茅…81
月桂…82
印度藏茴香…83
大茴香…84
葛縷子…85
小豆蔻…86
芫荽…87
杜松子…88
鹽膚木…89
芹菜…90
羅望子…91
蒔蘿／蒔蘿籽…92
乾燥番茄…93
香草…94
葫蘆巴…95
茴香…96
褐芥末…97
黑豆蔻…98
黑孜然…98
罌粟籽…99
白芥末…100
花椒／四川胡椒…101
天堂椒…102
紅蔥頭…103
薑黃…104
辣根…105
甘草…106
陳皮…107
山椒…108
柚子…109
法式四味辛香料…110
坦都里馬薩拉…111
雞肉咖哩馬薩拉…111
百里香綜合香料…112
摩洛哥綜合香料…112
牛肝菌粉…113
零陵香豆…114
馬爾地夫柴魚…115
薰衣草…116
玫瑰花瓣…117

Chapter 2-5

用*適合的鹽來展現香料的特色…118
五花八門、口味眾多的海鹽…120
因產地不同而擁有各式各樣特色的岩鹽…122

Chapter 3

料理高手的
私房香料食譜…123

Chapter 3-1

超簡單的16道食譜

蒜香蘆菇…124

肉豆蔻乳酪…126

肉桂風味南瓜沙拉…127

孜然風味香炒胡蘿蔔／川燙西生菜佐孜然醬汁…128

簡易小黃瓜泡菜／泰式涼拌冬粉…129

蒔蘿風味莫札瑞拉乳酪鮭魚沙拉…130

辛香油漬乳酪／中式泡菜…131

羅勒橄欖油醬／咖哩優格醬／

小豆蔻蜂蜜糖漿／自家製芥末醬…132

雞豆沾醬／鮪魚醬…133

Chapter 3-2

稍微下點工夫就很美味的16道食譜

葛拉姆馬薩拉香辣炸雞…134

香草焗烤牡蠣…136

五香滷肉…137

漢堡排…138

肉豆蔻風味馬鈴薯濃湯…139

異國風味炒麵…140

暖呼呼根菜味噌湯…141

中式番茄蛋烏龍麵…142

乾煸四季豆…143

辣炒雞胗…144

孜然美乃滋炒蝦…145

印尼炒飯…146

芥末風味炒馬鈴薯青花菜…147

匈牙利燉牛肉…148

爽脆蘋果蘿蔔沙拉／義式風味鮪魚丼…149

Chapter 3-3

用香料製作的甜點

肉桂香蕉可麗餅…150

薑味蜂蜜麵包…152

大人風味的巧克力鍋／糖漬水果…153

Column

乾燥花草也要充分活用…154

Chapter 3-4

用綜合香料製作的簡易食譜…156

●可倫坡咖哩粉

可倫坡茄子咖哩／炒秋葵…158

●坦都里用綜合香料

坦都里風味棒棒腿／香辣薯條…160

●西班牙海鮮飯用綜合香料

西班牙海鮮飯／馬鈴薯沙拉…162

●魚用綜合香料

香草煎鱈魚／香草炒蛋…164

●燉煮用綜合香料

家庭式簡易塔吉鍋／

乾煎劍旗魚佐香料醬汁…167

●燒烤用綜合香料

牛肉串燒／香草奶油乳酪三明治…168

●馬薩拉茶綜合香料
香料奶茶／馬薩拉茶風味法式土司…170
●香料熱紅酒用綜合香料
香料熱紅酒／香料熱紅酒風味糖漬西洋梨…171
自己動手製作獨一無二的綜合香料！
〔手工咖哩粉〕…172
椰汁咖哩…173
薑黃飯…174
印度風味絞肉咖哩…175
〔風味油〕…176
辣椒油
高麗菜魷仔魚的香蒜辣椒義大利麵／
辣椒松露巧克力…177

Chapter 3-5

用新鮮香草製作的12道食譜
新鮮香草的使用方法…178
香草的處理方法…179
各類別新鮮香草的注意點，請看這裡！…180
荷蘭芹…181
細葉香芹、蒲公英、芝麻菜／迷迭香…182
龍蒿／茴香…183
羅勒／百里香…184
鼠尾草／蒔蘿…185
義大利香芹／香草…186
用香草&香料製成的人工保養品…187

香料的保健力量…188
保健效用別．香料的效能…189
香料&香草INDEX…190
．．．．．(收起)

[愛香料_下载链接1](#)

标签

料理

美食

香料

味道

吃货

评论

有比较多的图鉴，看着还是比较生动的，不过还是入门级别的书。

厨房长知识系列

中餐的香料比较少 大部分是西餐的 有一些可以举一反三的菜谱 都有配图 入门级的书

[愛香料 下载链接1](#)

书评

[愛香料 下载链接1](#)