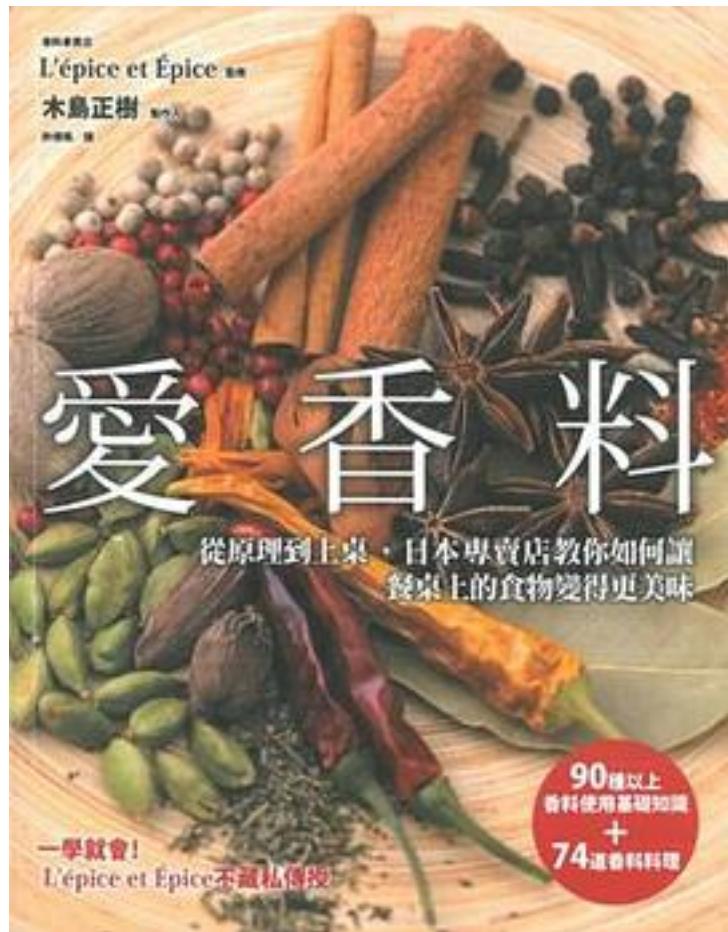


愛香料



[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！

作者介紹：

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。來自世界各地的香料，不管是用來送禮或作為婚禮小物都非常受歡迎。

目錄: 把香料變得更簡單、更有趣…2
在歐洲，香料是非常貼近生活存在…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／荳澄茄…58
塞利姆黑胡椒／粉紅胡椒…59
荳蔻／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

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
白里香綜合香料	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

蒜香蕈菇…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

時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	
高麗菜鮎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 & 香料製成的手工保養品	…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](#)