

从厨房到餐桌



[从厨房到餐桌_下载链接1](#)

著者:Joyce Ling

出版者:九州出版社

出版时间:2016-6

装帧:

isbn:9787510843877

微博微信人气美食家Joyce，教你用并不难买到的食材与做法，做出46道不一样的轻松料理。烹饪没有任何固定形式，看似复杂的食物也能用很简单的方法制作。即使是西餐，也可以很容易。都可以享受到餐桌上的美好。

作者介绍:

Joyce, 美食专栏作家、食谱创作家,《悦己》杂志专栏撰稿人。台湾出生,美国长大,在上海生活工作十余年后,淡出时尚圈,投入生活方式与美食烹饪的领域,重新拾起从小最热爱的嗜好。微信公众号“FoodStories”。

目录: CHAPTER ONE——NO COOKING REQUIRED无需烹饪的简易食谱

- PARMA HAM & ROCKET ON BAQUETTE

帕尔玛火腿 & 火箭菜法棍三明治

- BABY CARROTS, TURNIP, AND GOAT CHEESE SALAD

迷你红白萝卜 & 新鲜山羊奶酪色拉

- PERUVIAN CEVICHE

秘鲁腌海鲜

- WHITE BEAN HUMMUS

白腰豆鹰嘴豆泥

- ROMANESCO CAULIFLOWER & BEET SALAD WITH FAVA BEANS

宝塔菜 & 甜菜根, 蚕豆色拉

- AVOCADO & GREEK YOGURT GAZPACHO

牛油果希腊酸奶冷汤

- ASIAN TUNA TARTARE

亚洲风吞拿鱼塔塔

- PISTOU

法式香料油

- ROSEMARY LEMON SALT

迷迭香柠檬海盐

- BEEF TARTARE

生牛肉塔塔

- GRILLED TOFU & POPLAR MUSHROOM SALAD

法式吞拿鱼酱佐脆吐司

CHAPTER TWO——NO SKILLS TO MASTER做过一次就会的小方子

- GRILLED TOFU & POPLAR MUSHROOM SALAD

烤豆腐角茶树菇色拉

- GRILLED ASPARAGUS & PARMA HAM AND PISTACHIO PESTO

炙烤青芦笋 & 帕尔玛火腿及开心果青酱

- SIMPLE PEA SOUP

青豆浓汤

- COUNTRY POTATO SOUP WITH PISTOU

乡村土豆浓汤佐法式香料油

- CREAMY MUSHROOM & TRUFFLE BRIE SOUP

蘑菇松露布理奶酪浓汤

- PUMPKIN & KALE SALAD WITH BEET ROOT GELEE

南瓜羽衣甘蓝色拉佐甜菜根冻

- EDDY'S BREAKFAST SANDWICH

EDDY'S 早餐三明治

- AVOCADO TOMATO OPEN FACE

烤牛油果番茄三明治

- SUMMER PICNIC PASTA SALAD

夏季野餐意面色拉

CHAPTER THREE——LONGER COOKING TIME烹饪略久但却不难的食谱

- PHO BO

越南牛肉汤河粉

• SOY & FISH SAUCE GLAZED SALMON

鱼露酱油烤三文鱼

• CRANBERRY & FIG CHICKEN

无花果蔓越莓烤鸡

• WHITE WINE SMOTHERED CLAMS

白酒炆蛤蜊

• MUSHROOM RISOTTO

意式蘑菇炖饭

• SPRING FAVA BEAN RISOTTO

春季蚕豆炖饭

• STICKY FINGER HONEY RIBS

蜜糖烤肋排

• VIETNAMESE FISH SAUCE WINGS

越南鱼露蜜烤翅

CHAPTER FOUR——TAKES A BIT PRACTICE只要练习就能做好的菜

• SMOKED SALMON & RICOTTA CHEESE RAVIOLI

烟熏三文鱼瑞卡塔奶酪意式云吞

• SOFT POACHED EGG IN HERBED YOGURT

水波蛋佐香料希腊酸奶

• PUMPKIN BASIL SPAGHETTI

南瓜罗勒意面

• SMOKED MUSSEL PENNE IN CLAM SAUCE

烟熏青口贝笔管面

• CAULIFLOWER STEAK WITH CORN & CHICK PEA SALSA

炙白花菜排佐玉米鹰嘴豆莎莎

• DUCK & RICOTTA RAVIOLI

鸭肉瑞卡塔奶酪意式云吞佐莳萝

• SEARED SCALLOP WITH MINT PISTACHIO PESTO

煎扇贝佐薄荷开心果酱

• BOUILLABAISSE

马赛炖海鲜

• FIVE SPICE STEAK WITH CILANTRO LIIME VINAIGRETTE

亚洲五香嫩烤牛排佐香菜青柠酱

• OOLONG TEA POACHED SALMON WITH SOBA NOODLE AND CRISPY KALE

乌龙茶慢煮三文鱼佐荞麦面与脆羽衣甘蓝

CHAPTER FIVE——LOOK FANCY, ACTUALLY EASY看起来高难度，实则很简单

• SHAKSHUKA

地狱蛋

• SPICY THAI NOODLE SOUP

快速泰式辣汤粉

• LEMONGRASS SPICY PRAWN ON BAGUETTE

香茅辣烤虾法棍三明治

• LAMB CHOPS WITH ALMON CRUST & CUMIN YOGURT

杏仁脆烤羊小排佐孜然酸奶酱

• ROSEMARY LEMON PORKCHOPS WITH WINE BRAISED GRAPES

柠檬迷迭香煎猪排佐炆香甜葡萄

• SRIRACHA LOBSTER ROLL

龙虾三明治

• LOBSTER BISQUE

龙虾浓汤

• • • • • (收起)

[从厨房到餐桌_下载链接1](#)

标签

美食

厨房

生活

好书，值得一读

美食，美味与生活

烹饪

食谱

厨房。

评论

坐在床上看完了。这要是在国内，我是绝对不会想做这食谱里的菜的´_>`

对习惯中餐的人来说，这本书上的菜谱并不实用。但是对于爱做饭的人来说，这本书会很有启发性。综合来说三颗星，多一颗给作者

喜欢她写食谱 好品味之余一切都很人性很合理

中西混合随便翻翻

随手翻看，柠檬腌海鲜可以一试

书好美啊，跟看公众号感觉完全不一样。摄影费心了

照片拍的不错。

秘鲁腌海鲜应该是我喜欢的味道 其它好多没有听过名字的食材 略高端

标记了几道非常简易的菜 找时间试试

很喜欢这个作者 但食谱实用性不强

看了好几个菜谱，可行性都很大，唯一的问题就是西餐真的少不了烤箱和搅拌机，

和公众号生活分享不一样们这一本更像是指南。装订精致，语言简洁，图片的色调很有特点。

很有新意的食谱，摆盘有种粗旷的美感

微信公号四个好有关，重叠的奇妙

快翻。

差不多从大半年前开始关注Joyce的公告，最初是喜欢她的菜谱，简单可操作性也很强，很多都适合我这种经常一个人吃饭又超级排斥外卖的住，然后也渐渐爱上她每周的叨叨，因为她活动的区域也是我熟悉的那部分上海，好亲切。

出去玩很喜欢逛菜市场 and 做饭 这本可以作为出外旅行食谱指南 快手而精致

性价比高

公众号的都很好读 这本书使用价值感觉太低了 我还买了两本

[从厨房到餐桌_下载链接1](#)

书评

書摘:
□在摸索的過程中，我發現家宴或者一人食，其實都不是讓自己熟練烹飪的最好方式，而讓自己熟練烹飪的最好方式，反而為了思考做了一道菜後剩下的食材角料究竟該怎麼處理，才能變出更好的菜餚避免不必要的浪費。 閱讀報告:
作者非常用心地將自己的食譜呈現出來...

[从厨房到餐桌_下载链接1](#)