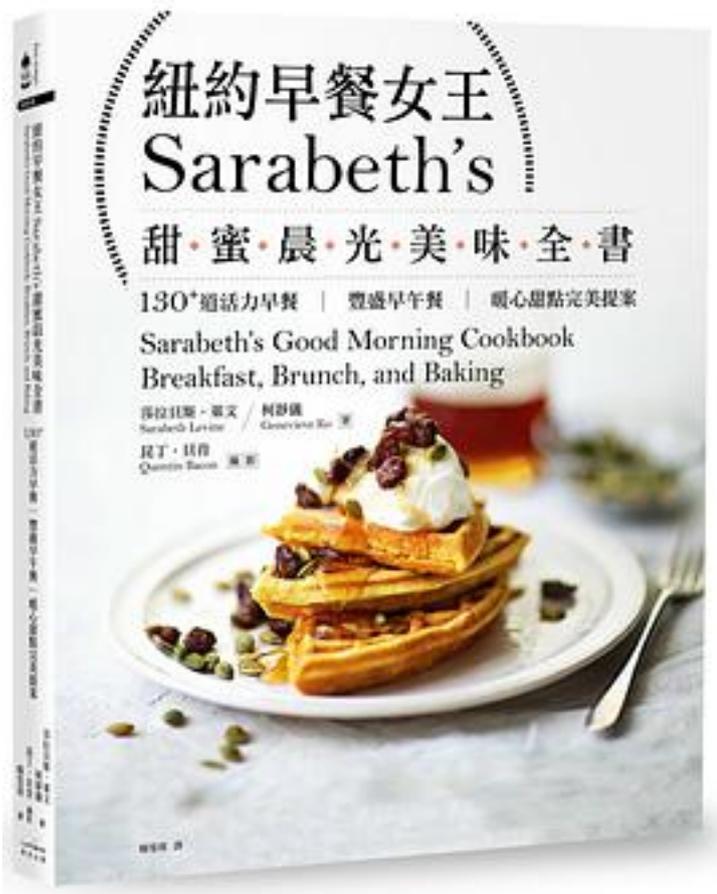


紐約早餐女王Sarabeth's 甜蜜晨光美味全書



[紐約早餐女王Sarabeth's 甜蜜晨光美味全書 下载链接1](#)

著者: Sarabeth Levin

出版者: 奇光出版社

出版时间: 2017-7-5

装帧: 平装

isbn: 9789869488303

紐約早餐女王Sarabeth's的美味祕密，
第一次在台完整揭露！

早餐和早午餐控有了本書，

從此免去排隊之苦，把自家廚房變成Sarabeth's餐廳！

從銷售千萬份的「法式土司」到經典誘人的「班尼迪克蛋」，

超過130道獨家經典&私房創意早餐+早午餐+甜點完整收錄！

在家就能輕鬆做，享受滿滿紐約早午餐風味！

◆早午餐書夢幻逸作！紐約市烘焙女王暨餐飲界傳奇人物莎拉貝斯·萊文（Sarabeth Levine）首度在台分享她最受歡迎的早餐與早午餐食譜！

◆130道以上不可錯過的Sarabeth's餐廳和烘焙坊代表作，如銷售千萬份的「法式土司」到經典誘人的「班尼迪克蛋」等，從水果到全穀，從鬆餅、薄餅、煎餅到瑪芬、司康、蛋糕，從麵包、點心到蛋餅、布丁，從蛋料理到鹹派，再到各式醬汁、抹醬、果醬、醃漬物，以及肉類、魚鮮、湯品和沙拉，完整收錄！

◆搭配名家攝影的精美照片，完美呈現每道餐點，引人垂涎！

◆深入介紹各種食材、材料與烘焙工具、新手必學的基礎技巧、高手進階的專業技法。

◆詳細解說烘焙時必須要知道的專業用語和技法訣竅，以及常見的烘焙問題與解決方法。

Sarabeth's，1981年創立於紐約曼哈頓上西城，時髦優雅的品牌風格，輕鬆愉悅的用餐環境，風靡紐約客超過35年，在紐約早午餐文化中扮演要角，享有「紐約甜點餐廳第一品牌」、「紐約早餐女王」和「世界第一名早餐」等美名。2016年進駐台灣也一躍成為排隊名店！

到Sarabeth's餐廳吃頓早午餐當然是無上享受，但能夠品嚐她家廚房端出的晨光料理更是美好。這本居家必備的精心之作收錄超過130道經典朝食食譜，全是莎拉貝斯為親朋好友親手製作的暖心餐點，從鬆軟炒蛋到溫熱的甜麵包捲，道道精采！1981年，她的第一間餐廳開幕並推出週末早餐和早午餐，立刻颳起席捲全市的超人氣旋風。直到今日，紐約的Sarabeth's餐廳每天仍舊大排長龍，佛羅里達西礁島與日本的分店也門庭若市。現在可以利用這本專為居家烹調設計的食譜書再現Sarabeth's早午餐帶來的溫馨與喜悅，肯定會讓她的忠實愛好者興奮不已。

精美的照片搭配包羅萬象的美味晨光料理，無論想吃什麼都能心口滿足。Sarabeth's的招牌鬆餅和瑪芬可以快速上桌，適合快步調的週間早晨；鹹派、咖啡蛋糕和奶油番茄濃湯則是能讓週末訪客讚不絕口的感動美味。除了將一般菜色巧手改造成精緻版本之外，莎拉貝斯也推出早餐餅乾、熱穀麥舒芙蕾、蓬鬆炒蛋，以及甜鹹口味抹醬等創意新作，為早餐注入驚喜元素。每道食譜均附有技法祕訣、貼心叮嚀和事前指示，讓你輕鬆就能成功做出闔家盡歡的美味佳餚。

好評推薦

◆METROSOURCE雜誌

警告各位莎拉貝斯最新甜鹹早餐食譜書的讀者：如果你打算利用書中萬無一失的簡易食譜款待自己和賓客，不只你會想要一做再做，客人也會想要一來再來。

◆MISSION-FOOD.COM

本書呈現的照片令人垂涎三尺，如果能夠品嚐書中的每一道究極美味，我一天三餐都想吃早餐……如果你是Sarabeth's烘焙坊的粉絲、早餐愛好者，或單純只是喜歡美麗的食譜，這部作品都是你的最佳選擇，也是今年耶誕節的完美禮物。

◆BlasieTheBaker.com

如果你是早餐或早午餐深度中毒者，甚至把早餐菜色拿來當晚餐吃，那麼這本書肯定正中你的心坎！每道食譜都洋溢豐富鮮明的風味，照片更是賞心悅目，精緻優美。

◆LeitesCulinaria.com

要在Sarabeth's餐廳品嚐美食得要排隊好幾個小時，但其實你不必邁出家門也能做出她的熱穀麥舒芙蕾或蘋果酒法式土司。

◆TASTEBOOK

據說，唯有莎拉貝斯家的早午餐能夠勝過Sarabeth's餐廳的早午餐。而現在我們也可以在自家廚房重現同樣的餐點。本書收錄超過130道令人垂涎的食譜與令人驚豔的照片。除了各種經典菜色之外，更加入一些創新構想，為闔家同歡的早餐帶來嶄新驚奇。整體而言，莎拉貝斯的早安晨光食譜書提供眾多方便製作的美味料理。

◆THE TASTING TABLE

歡樂派對不一定總在太陽下山後舉行。莎拉貝斯·萊文於1981年在紐約開設同名餐廳，以不排隊吃不到的超好吃早餐遠近馳名。但現在大家可以免去排隊之苦，把自家變成莎拉貝斯的廚房。在親手製作的蘋果酒法式土司上鋪滿莎拉貝斯的果醬更是美味加分。

◆DESSERT PROFESSIONAL

這本攝影精美的食譜書詳盡介紹各種晨光料理，啟發源源不絕的早餐靈感。想要認真做出一頓令人難忘的美味早餐或早午餐，本書絕對是你的理想選擇。

序

前言

我向來喜歡早餐。在我年幼時，這是我一天中最愛的一餐。事實上，蛋和法國土司常是母親沒時間為我們製作傳統晚餐時的簡便料理。我對早餐的愛與年俱增，而我的早餐菜色也一直是Sarabeth's餐廳的立足重心。

1981年，我和丈夫比爾在紐約市的阿姆斯特丹大道（Amsterdam Avenue）開設了第一間小店，打算利用這個地方生產和販售果醬，包括我的家傳柳橙杏桃果醬。我們也把廚房變成小烘焙坊，製作並提供可搭配手工果醬食用的糕點、麵包和瑪芬。而決定在店裡提供早餐彷彿才是昨天的事，我們的事業以此為起點蓬勃開展。這些年來，許多人從各地遠道而來，在Sarabeth's餐廳享用早餐。只要想到我已在漫長歲月中滿足了廣大的顧客，便感到無比欣慰快樂。

透過本書，我希望能繼續為其他人在早餐桌上帶來愉悅享受，藉由多采多姿的食譜創造與眾不同的週間與週末早餐。你可在書中找到Sarabeth's餐廳的招牌菜色以及其他美味驚喜。我也收錄了許多原本只是為家人朋友製作的餐點。你將學到如何製作慢煮燕麥（絕對是你不曾吃過的風味），並為早午餐端上完美的歐姆蕾蛋捲、膨軟的鬆餅、此味只應天上有的華夫餅、嫩滑可口的鹹派、快手完工的果醬、香脆的馬鈴薯、豐富的鹹食

配菜，甚至濃湯和沙拉。繽紛多樣的烘焙美食也是內容重點，例如快速簡單的司康和瑪芬、奶香濃郁的蛋糕和可以事先製作的酵母麵包。除了食譜之外，我也與大家分享烹飪小祕訣和我多年來不斷精進的技巧。這些料理將讓所有人對你的早餐和早午餐日思夜想，念念不忘。

早安，祝你有個美好的早晨！

Sarabeth

作者介绍:

作者簡介

莎拉貝斯·萊文 (Sarabeth Levine)

Sarabeth's餐廳和烘焙坊的創辦人暨創意總監。詹姆斯·比爾德獎「傑出糕點師傅」殊榮得主。全球共有1500間店鋪販售其品牌果醬和食品。另與瑞克·羅傑斯 (Rick Rodgers) 合著暢銷書《Sarabeth's Bakery: From My Hands to Yours》，作品也常見於《紐約時報》、《Bon Appetit》、《Food & Wine》等眾多知名報刊雜誌。

• 官網: www.sarabeth.com

柯靜儀 (Genevieve Ko)

美食作家暨烹飪顧問。作品常見於雜誌、網路並共同編寫食譜。

攝影者簡介

昆丁·貝肯 (Quentin Bacon)

攝影作品常見於食譜書、各大飲食和生活風格雜誌。

譯者簡介

楊雯珺

巴黎第三大學高等筆譯學院碩士，現為英法譯者。譯有小說《舊約守密者》、《邊境森林》三部曲；散文《人生60才開始》、《生活如此美好》；繪本《風是什麼顏色》、《牆的另一邊》；食譜《法國7大甜點師烘焙祕技全書：180道經典創意甜點，殿堂級大師夢幻逸作+獨門技法，不藏私完全圖解親授！》、《極簡，豐盛！一碗即全餐的健康新時尚》；居家設計專書《工業風，第一次就上手》、《清水混凝土的100種表情》。台灣是故鄉，巴黎是鄉愁。喜歡居遊與美食，夢想是帶著書與電腦在世界各地的咖啡店譯作，下工後變身漫遊饕客 (Flâneur gourmet)。

目录: 前言

莎拉貝斯的食物櫥

莎拉貝斯的必備工具

Chapter 1 果香晨喚

柑橘太陽花

晨光水果盅

薑汁汽水楓糖漿慢燉烤蘋果

糖煮蜜桃香李
薑香洋梨優格芭菲
香蕉草莓思慕昔
香草萊檸檬汁
無酒精爽脆血腥瑪麗
四花果汁

Chapter 2 健康全穀

老式燕麥粥
慢煮鋼切燕麥粒
暖心五穀粥
美味頂料
熟全麥仁
柔滑麥片
暖呼呼穀麥舒芙蕾
香濃玉米糕佐甜桃與栗子蜂蜜
牛奶土司：吃進一碗療愈風味
朝氣蓬勃香脆穀麥
穀麥棒
焙烤堅果與種籽
早餐餅乾

Knekkebrød種子全穀物脆餅

玉米麵包

Chapter 3 鬆餅、烙捲餅、俄式可麗餅

鮮奶油霜
基本鬆餅麵糊
澄清奶油
經典白脫奶鬆餅
莎拉貝斯的全麥鬆餅
燕麥鬆餅
玉米鬆餅
白切達乳酪鬆餅佐香煎蘋果
舒芙蕾風檸檬瑞可達起司鬆餅
基本烙捲餅
乳酪俄式可麗餅
千層俄式可麗餅佐草莓大黃果醬

Chapter 4 華夫餅和法式土司

酵母華夫餅配培根捲
白脫奶華夫餅佐新鮮莓果和鮮奶油
新鮮玉米華夫餅
薑味香料咖啡華夫餅
南瓜華夫餅佐酸奶油和烤南瓜籽
檸檬杏仁華夫餅佐杏仁甜酒楓糖漿
馬鈴薯華夫餅佐冷醃鮭魚和法式酸奶油
香蓬蓬法式土司
蘋果酒奶酥法式土司
全穀物法式土司佐煎香蕉

Chapter 5 瑪芬、司康、蛋糕

甜桃藍莓奶酥瑪芬
罌粟籽瑪芬
低脂覆盆子瑪芬
橄欖油薑香瑪芬
蘋果榛果瑪芬
蔓越莓鮮奶油司康
伯爵茶司康

全麥薑香司康
沃特米爾比斯吉
草莓奶油蛋糕
果醬杏仁脆餅
檸檬優格磅特花型蛋糕
紐約奶酥蛋糕
蘋果卡士達蛋糕
大理石蛋糕

Chapter 6 麵包與酵母點心

極品麵包
Sarabeth's 烘焙坊的招牌麵包
蘋果肉桂麵包
猶太哈拉麵包
全麥英式滿福堡
美式泡泡芙
酵母酸奶油麵團
瑞可達起司與果醬土司
鹹香麵包捲
迷你「貝果」小點
蜂蜜胡桃肉桂捲
阿嬤的匈牙利咖啡時光蛋糕

Chapter 7 醬汁、抹醬、果醬、醃漬物

蘋果楓糖漿
覆盆子楓糖漿
藍莓顆粒醬汁
草莓覆盆子醬汁
梅爾檸檬凝乳
甜奶油
羊奶起司抹醬
蜜李果醬
草莓大黃果醬
柑橘抹醬
杏桃抹醬
草莓果醬
藍黑雙莓果醬
無花果果醬
濃縮蘋果顆粒醬
美式酸黃瓜
血腥瑪麗漬物

Chapter 8 百變蛋料理

溏心蛋或全熟白煮蛋
魔鬼蛋沙拉
水波蛋
經典班乃迪克蛋
煎蛋
極緻炒蛋
蓬鬆炒蛋
完美歐姆蕾蛋捲
紅醬歐姆蕾蛋捲
韭蔥、史貝克火腿、馬鈴薯農夫歐姆蕾蛋捲

Chapter 9 義式烘蛋、雞蛋麵包布丁

瑪格麗特義式烘蛋，番茄、莫札瑞拉起司、羅勒口味
羊奶起司和格魯耶爾乾酪義式烘蛋，佐芝麻菜沙拉
鮮蝦龍蒿烘蛋

鮮蔬瑞可達起司烘蛋
單人可頌蔬菜雞蛋麵包布丁
雙乳酪雞蛋麵包布丁，佐球花甘藍和香腸
Chapter 10 鹹派與鹹味酥皮點心
經典鹹麵團
黑胡椒帕瑪森鹹麵團
義式傳統番茄塔
普羅旺斯鹹派
芝麻菜韭蔥香菇鹹派
菠菜格魯耶爾乾酪鹹派
菲達起司與菠菜一口酥
火腿乳酪酥餃

Chapter 11 馬鈴薯、肉類和海鮮

三色甜椒手指馬鈴薯
匈牙利千層馬鈴薯焗蛋
馬鈴薯煎餅
香烤培根
香草腸肉餅早餐小漢堡
蘋果香腸鬆
柳橙楓糖蜜汁烤火腿
烤雞茴香肉餅
雙鮭抹醬
三香草冷醃鮭魚
酥脆蟹肉餅佐塔塔醬

Chapter 12 湯品和沙拉

早安西班牙冷湯
冷羅宋湯
奶油番茄濃湯
檸檬油醋醬
白脫奶淋醬
黃瓜番茄沙拉佐蜂蜜葡萄柚油醋醬
彩蔬千絲沙拉佐白脫奶淋醬
晨曦生蔬盤佐綠色女神沾醬
致謝

• • • • • ([收起](#))

[紐約早餐女王Sarabeth's 甜蜜晨光美味全書_下载链接1](#)

标签

早餐

早午餐

Brunch

食谱

美食

甜点

烘焙

Sarabeth's

评论

[紐約早餐女王Sarabeth's 甜蜜晨光美味全書 下载链接1](#)

书评

[紐約早餐女王Sarabeth's 甜蜜晨光美味全書 下载链接1](#)