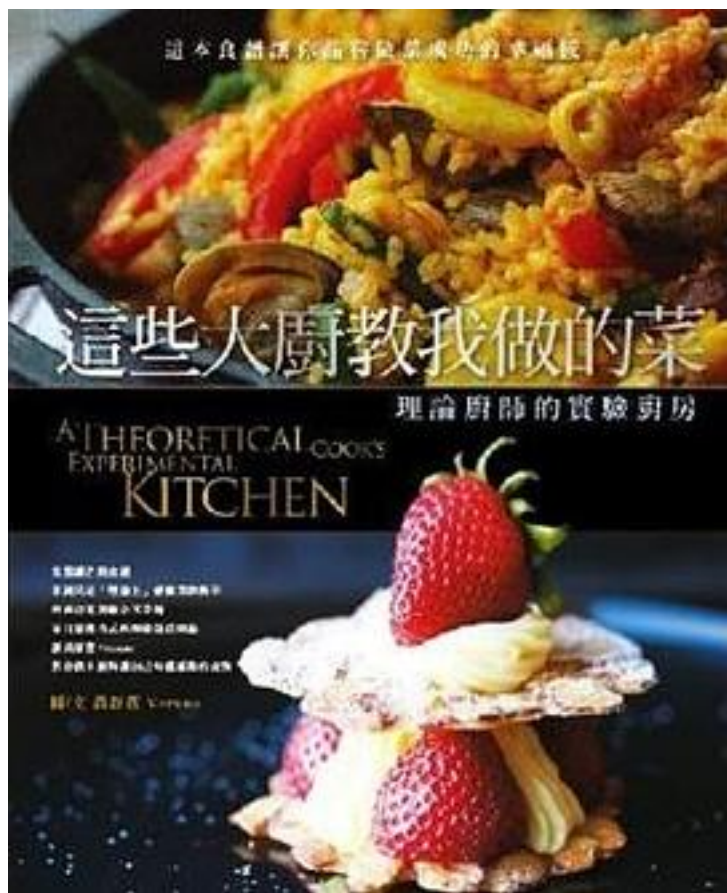


這些大廚教我做的菜



[這些大廚教我做的菜_下载链接1](#)

著者:黃舒萱

出版者:朱雀

出版時間:

裝幀:

isbn:9789866780363

超級仔細的文字說明+超級華麗的精彩圖片+超級愛吃的3隻小貓＝品嚐做菜成功的幸福感

目錄

〈作者序〉一切都是為了吃

理論1：蛋白霜 Meringue

手指餅乾Ladyfingers 10

巧克力蛋白霜餅乾 Chocolate Meringue Cookies 12

咖啡戚風蛋糕Coffee Chiffon Cake 14

仙女的手指餅乾Fairy's Fingers 16

理論2：義大利蛋白霜 Italian Meringue

蛋白霜水果塔Fruit Meringue Tart 20

巧克力冰舒芙蕾Valrhona Chocolate Iced Souffle 22

檸檬冰舒芙蕾Lemon Iced Souffle 24

理論3：瑪德蓮 Madeleines

蜂蜜檸檬瑪德蓮 Honey Lemon Madeleine 28

蜂蜜抹茶瑪德蓮 Honey Macha Madeleine 30

理論4：當麵粉遇到液體……

When Flour Meets Liquid

藍莓瑪芬Blueberry Muffins 34

+ 香草奶油起司藍莓瑪芬Blueberry Cream Cheese Muffins 36

美式煎餅 Pancakes 38

核桃香蕉麵包Banana Bread with Walnut 40

理論5：法國瓦片餅乾Tuiles

杏仁脆片Almond Tuiles 44

草莓千層脆塔Strawberry Tuile Napoleon 46

貓舌頭餅乾Langues de Chat 48

理論6：焦糖 Caramel

焦糖布丁Creme Caramel 52

理論7：吉利丁 Gelatin

提拉米蘇 Tiramisu 56

玫瑰奶酪與覆盆子果凍 Ispahan Panna Cotta 60

理論8：卡士達醬 Custard Sauce

烤布蕾Creme Brulee 66

馬斯卡邦冰淇淋Mascarpone Ice Cream 68

+ 苦味巧克力醬Dark Chocolate Sauce 70

+ 糖釀草莓Strawberry Conserve 71

玫瑰冰淇淋 Rose Ice Cream 72

甜奶油醬Crème Pâtisserie 74

理論9：香酥塔皮之迷Tart

火腿香菇鹹蛋塔Ham and Mushroom Quiche 78

香草水果塔 Fruit Tart 84

甜酥餅Sugar Butter Cookies 86

芝麻酥餅Sesame Butter Cookies 87

理論10：泡芙麵糰 Pate a Choux

泡芙Cream Puffs 90

冰淇淋泡芙Profiteroles 92

鹹酥乳酪球Gourgeres 94

燻鮭魚乳酪球Smoke Salmon Gourgeres 95

理論11：沙拉醬Dressing

柳橙沙拉 Orange Dressing 98

凱薩沙拉Caesar Salad 100

生蠔佐柑橘香辣醬Oyster with Spicy Sauce 102

理論12：當麵包變成零嘴Hors d’Oeuvres

火腿麵包棒開胃菜Ham Wrapped Breadsticks 106

香脆麵包丁Croutons 108

燻鮭魚脆片Smoke Salmon Canape 110

理論13：麵 Pasta

手工麵Handmade Pasta 114

烤時蔬與香腸千層麵Sausage and Vegetable Lasagna 117

扇貝香草小手帕麵 Herb Print Fazzoletti with Scallop Cream 120

鮮蝦辣麵Fettuccine Shrimp Diavolo 122

理論14：米Rice

西班牙海鮮飯Paella 126

鮮蝦與煙燻香腸美式燉飯Shrimp and Andouille Sausage Jambalaya 128

牛肝菌義大利燉飯 Porcini Risotto 130

香草米布丁Vanilla Rice Pudding 134

這本書的 Who' s who?

Mr. Lee：Verano的先生 17

廚房裡的貓：Turbo 25

廚房裡的貓：Mitzi 63

廚房裡的貓：Mia 75

那些名廚…… 136

作者介绍:

黃舒萱Verano

理論廚師

◎喜好：喜愛美麗的事物，像是美食和美麗的瓷器，還有動物。

◎個性：害羞但長舌；好奇心強加上興趣廣泛，可惜好吃懶做；做事虎頭蛇尾，更缺乏貫徹始終的毅力；雖然個性既固執、挑剔又是完美主義者，可是很怕麻煩.....，總之是充滿自相矛盾的性格。

◎「理論廚師」稱號的由來：

Verano自幼兒就愛看媽媽煮菜，可以不哭不鬧地坐在嬰兒椅裡數小時看媽媽做菜，長大後最愛觀賞烹飪節目與閱讀各式料理書籍，吸收了不少烹調與烘焙「理論」。

Verano雖然擅長各式理論，婚前卻很少下廚，光是會吃與發表理論，最常說：「理論上這道菜是這樣煮」「理論上那道菜是那樣煮的……」，於是乎被Mr.Lee稱為「理論廚師」。乍聽之下是頗好聽，實際上Mr.Lee是在揶揄Verano光是「理論上」會做菜，至於實質上會不會則是另一回事。

「理論廚師的實驗廚房」的部落格裡面有Verano的廚房實驗 & Mr. Lee +

3隻貓咪的生活故事：blog.yam.com/kitty_bistro

目录:

[這些大廚教我做的菜_下载链接1](#)

标签

食谱

美食

烹饪

西餐

烘焙

评论

那儿都下的到的菜谱，对这种博客厨师最无感了

西餐，烘焙，推荐

有点乱

内容不多，而且逻辑很乱，啰啰嗦嗦没有重点，倒是里头的猫很可爱。卡仕达酱很常用，杏仁脆片可以参考试做一下，面包小块块也可以试一下。

很详细，比较适合新手打基础，所以就有一点点的啰嗦。不过不明白评论里说的乱在哪。
。

直观，详细，非常适合新手来做。

[這些大廚教我做的菜_下载链接1](#)

书评

[這些大廚教我做的菜_下载链接1](#)