

巴黎小餐館 Cuisine Des Bis trots Parisesns



[巴黎小餐館 Cuisine Des Bis trots Parisesns 下载链接1](#)

著者:瑪麗安．波列芙 Boileve, Marianne

出版者:積木文化股份有限公司

出版时间:2011-3-31

装帧:平装

isbn:9789861207155

巴黎餐館的天才廚師們，擅長結合全世界的菜色，再加以創新。本書以二十多家餐館食譜為主軸，邀您穿越巴黎，來一場美食漫步之旅，體驗偉大經典菜色，見識不容錯過的主廚創意料理。

一幅幅充滿法國風情的水彩畫面，描繪出道道美食與巴黎街景，還有正在享用大餐的幸福人們，彷彿就要聞到紅酒燉肉的陣陣香氣。還有還有，書後附上二十四家巴黎餐館私房推薦，有機會造訪巴黎，千萬別錯過了。

本書特色

「尋味法蘭西」系列，是一套別具風情的食譜繪本。主題式的家鄉風味私房食譜，配上充滿法國情調的插圖，讓人從裡到外沉浸在美味的異國情趣中。作者強調每一道食譜，都是經過試做試吃，再改良的，最道地法國家鄉味；風格清爽的水彩插圖，更讓此系列具收藏價值。

作者介绍:

瑪麗安．波列芙（Mariannae Boileve）

瑪麗安．波列芙是採訪記者，與人合著有多本以山林生活為主題的專書。

■繪者簡介

卡蜜兒．薇荷蘿（Camille Virolleaud）

卡蜜兒．薇荷蘿因為十二歲時繼承了過去祖父的一盒水彩，開啟了繪畫人生，總是在旅居山間或海邊時揮舞畫筆，從應用美術系畢業後，她成為攝影師，從事廣告、動畫類的影像工作。

■譯者簡介

林雅芬

資深法文譯者。

目录: 前菜

洋蔥濃湯

南瓜濃湯

博福乳酪綠扁豆湯

西班牙冷湯

油漬鯡魚馬鈴薯

醋汁韭蔥

美乃滋蛋沙拉

洋蔥甜醬沙丁魚圓塔

熟鮪魚醬

羅勒糖漬蕃茄佐褐蝦沙拉

潘波爾椰肉佐小鯖魚沙拉

焦糖杏仁餡淡菜

糖漬檸檬佐香煎槍烏賊

喇叭蕈菇蝸牛

鴨肉薄餅

榛子醋汁野苣佐鴨肉二重奏

普羅旺斯蔬菜丁佐千層歐姆蛋

榛子烤布蕾與洛克福羊乳酪冰沙雪貝

熱烤多姆羊乳酪蕃茄

帕瑪森乳酪醬汁佐生火腿南瓜烘餅

魚類

芒果香菜佐生鯛魚鞭鞭

薑醋風味千層箭魚

甜漬茴香佐香煎羊魚

臘烤鱈魚

奧弗涅風味鹹鱈魚

雞油蕈菇佐鰾綠鱒
黑橄欖白巧克力醬鮪魚塊
香草風味鱸魚
香醋汁佐黑橄欖鮪魚
辛香小鯖魚
螯蝦蔬菜捲
香蒜蔬菜橄欖油佐江鱈魚湯
家禽家畜與豬肉料理
〈Tonton Guizou〉的紅酒燉牛肉
香草內餡膈肌牛肉與令人發胖的薯泥
帕蒙提埃馬鈴薯焗烤牛肉
佩里哥蒂娜醬佐貓舌頭
白醬燉小牛肉
糖漬紅蔥頭佐牛腰花
嫩煎蜜汁小牛排
百里香小牛肉塊
卡貝庫乳酪佐薯條酥餅烤羊肉
油封兔肉蔬菜捲
香煎芥末兔肉
喇叭蕈菇佐油封雞腿
雞胸肉捲裹魚子醬風味茄醬
帕瑪森雞肉酥皮派
道地的芥末醬佐特魯瓦煙燻香腸
綜合香草風味豬頰肉
可可風味豬頰肉
油煎焦糖豬肉
臘味勒皮小綠扁豆
白牛肉高湯
棕牛肉高湯
〈Tonton Guizou〉的速成高湯
小牛肉芡汁
甜點
法式蘋果倒塔
巴黎車輪泡芙
焦糖布丁
米布丁
烤蘋果枕法國土司
蘋果冰凍
肉桂榛果蘋果蛋糕
杏仁牛軋脆餅香蕉冰淇淋
糖漬栗子鬆糕
香橙巧克力風味浮雲白雪
草莓霜餅慕絲
蘋果創意甜點
巧克力爆漿蛋糕
芒果焦糖佐巧克力蛋糕
茄子綠豆蔻可麗餅
香堤伊椰漿奶油佐香蕉麻普雷
香橙派
馬斯加彭乳酪慕絲佐栗子奶油爆漿蛋糕
可拉芙櫻桃蛋糕
伯爵夫人巧克力冰凍
白巧克力杏仁果凍
橘香晶凍佐西洋梨無花果双重奏

餐館資訊
• • • • • (收起)

[巴黎小餐館 Cuisine Des Bis trots Parisesns_ 下载链接1](#)

标签

美食

巴黎生活

绘本

@台版

**台・J積木文化*

评论

[巴黎小餐館 Cuisine Des Bis trots Parisesns_ 下载链接1](#)

书评

[巴黎小餐館 Cuisine Des Bis trots Parisesns_ 下载链接1](#)