Cafe Brunch 星期天的料理時光

Cafe Brunch 星期天的料理時光_下载链接1_

著者:鄭榮仙

出版者:悅知文化

出版时间:2011-8

装帧:

isbn:9789866072253

Brunch是Breakfast和Lunch的合成語，一般廣泛稱之為「早午餐」。
如果將早午餐定義成用餐的一種，倒不如視為是早晨與中午之間的「時光」。

這是一本教你輕鬆在家烹調出美味滿點的CaféBrunch料理書
嚴選健康食材，以少油少煙的烹飪手法，配搭出多樣化的料理與點心，從沙拉、蛋料理、鬆餅、濃湯、義大利麵到各式派餅堡類，以及各式甜點、果醬、三明治、飲品、水果酒等都能輕鬆完成。
料理新手最常出現的問題不是怎麼做，而是材料該去哪裡買？本書介紹了烘焙工具與材料的取得方式，以及各式料理小物商店的介紹，均有詳盡的特色說明與網址供讀者參考。
針對早午餐料理常用的乳酪種類進行示範，包括：帕馬森乳酪（ParmigianoReggiano)、愛曼塔乳酪（EMMENTAL)、切達乳酪（Cheddar)、義大利白乾酪（Mozzarella)、以及布里（Brie)、卡門貝爾乳酪（Camembert)。

作者介绍:

鄭榮仙 Parandal

畢業後，於韓國KBS、MBC、SBS電視台擔任節目製作，為了秉持年幼時期的夢想，下定決心轉而從事料理一職。日後開始研修FCA Food Coordinator Academy課程、Le Cordon Blue淑明研究院糕點烘培課程（www.cordonbleu.co.kr/）。同時於ConvEx Korea（www.convex.co.kr/）、現代百貨公司和新世界百貨公司的文化中心教授料理與烘培課程，曾出版《Paranda’s Pantasia》和《美味的瑞士甜點餐廳》料理食譜。目前經營料理工作室和部落格，並連載現代百貨公司的料理論壇。

部落格｜blog.naver.com/purusego

網站｜www.parandal.com

目录: 常用的材料
建議先熟乳酪（起士）的種類
便利料理的工具
如何購買本書介紹的各式烘焙工具與材料
實用的料理小物商店
Part 1 11:00am 簡單的早午餐
淋上荷蘭酸醬的班尼迪克蛋
搭配冰淇淋的莓果鬆餅
享受周末早晨的義式番茄烘蛋
溫暖疲憊思慮的南瓜濃湯
輕食早餐焗烤蛋盅
西班牙式的馬鈴薯煎蛋捲
清爽的鮮蝦蔬菜粥
陳年葡萄酒醋和洋菇的邂逅
配上楔形馬鈴薯的西式炒蛋
混搭三種果醬的焙果三明治
料多味美的蛤蜊巧達湯
滿滿濃郁起士的法式火腿起士吐司
早午餐的經典－法國吐司
飽足感十足的香脆核果燕麥捲
份量十足的比利時鬆餅
香蕉和花生的夢幻組合－烤香蕉花生吐司
香味四溢的火腿綠花椰鹹派
硬麵包的華麗變身－香蕉麵包布丁
搭配糖煮藍莓的優格鬆餅

告別對洋蔥辛辣的偏見－法國洋蔥濃湯
爽口柳橙醬製成的米鬆餅
讓人無法忘懷的美味紅豆湯
special tip餐桌裝飾系列（花飾 | 雞蛋杯座 | 敲蛋器 | 筷架組）
Part 2 1:00pm 豐盛的午餐
擁有美味爽口湯頭的宴會湯麵
加入椰漿的泰式黃咖哩鮮蝦餐
大受小朋友喜愛的雞肉烤餅
健康滿分，在家也能動手做的自製漢堡
沾蜂蜜吃會更加美味的戈爾根朱勒乾酪披薩
日式三角御飯糰
適合野餐的蛋沙拉培根三明治
當番茄遇上奶油－培根薔薇醬義大利麵
別具一番風味的醬油年糕
簡易製作營養滿分的總匯三明治
豐富飽滿的香菇蓋飯
新鮮食材的風味－番茄橄欖油義大利涼麵
補充身體能量的燻製鮭魚可頌三明治
義式刀削麵－香菇奶汁麵疙瘩
雞肉和雞蛋的結晶－親子丼
獨具異國風情的鯷魚蒜味義大利麵
開胃的美味－海瓜子白醬義大利麵
連卜派水手也會感動的魚乾核桃馬克杯飯
任誰都無法抗拒的帕尼尼烤肉三明治
散發清爽綠茶香的茶泡飯
special tip 爽脆酸甜的手工醃製醬菜
special tip 用途多元的照燒醬
Part 3 2:30pm 甜美的午茶
吃得到的奶茶－奶茶瑪德琳
現烤出爐熱騰騰的巧克力蛋糕
下午茶不容錯過的香草烤餅
愛上 草莓小蛋糕
香濃綿密的香蕉布朗尼
喀滋！花生脆餅
層出不窮的美好滋味－藍莓紐約乳酪蛋糕
散發濃郁橙香的柳橙杯子蛋糕
綿密焦甜的焦糖牛奶布丁
健康享受紅蘿蔔蛋糕
招待客人的絕佳甜品－草莓慕斯
雙倍香甜的巧克力餅乾
酥脆可口的杏仁義大利脆餅
若厭倦了平凡的提拉米蘇－BerryBerry提拉米蘇
裝滿了香甜蘋果的蘋果奶酥派
光看就感到甜滋滋的爽口果醬優格
入口即化的NAMA CHOCOLATE
大口咬下綿密美味的葡式蛋塔
special tip 製作蛋奶醬
special tip Parandal的紅茶故事
LUPICIA | Mariage Freres | WEDGWOOD | Karel apek | TWININGS | FAUCHON
Part 4 4:00pm 香味四溢的一盞茶
清涼爽口的優格雪酪
爽口香甜的綠茶冰淇淋
大人式的甜點－義式濃縮咖啡冰沙
來自義大利的義式奶酪

繽紛的甜美誘惑－甜酒凍
溫暖寒冬的熱巧克力
將疲勞一掃而空的橙茶
充分利用剩餘的紅酒－桑格麗亞水果酒
香甜中帶點苦澀的阿法淇朵
鮮甜的覆盆子雞尾酒
special tip 專為下午茶時光製作的手作物
杯墊 | 針織手作 | 利用毛氈和蕾絲手作 | 運用零頭布製作杯墊
Part 5 6:30pm 輕食三明治
淋上Balsamic Dressing的布里乳酪胡桃沙拉
搭配Oriental Dressing的烤雞胸沙拉
柚子醬烤水果沙拉
搭配咖哩醬的雞肉沙拉
新鮮羅勒醬料Caprese
蜂蜜芥末醬乳酪雞肉沙拉
自製瑞可塔乳酪沙拉
special tip 香甜濃稠的焦糖果醬
special tip 蒜香美乃滋蛋黃醬
bonus part 1 Parandal
造訪過的世界餐廳－西班牙與日本
bonus part 2
用200%的創意運用書中食譜
與友人閒聊的早午餐聚會
為孩子們所舉辦的同樂會
與心愛的另一半甜蜜度過的浪漫餐會
與友人閒聊的早午餐聚會
bonus part 3 早午餐餐廳推薦
the Diner 樂子
L’IDIOT 驢子餐廳
Second Floor 貳樓餐廳
N.Y.BAGELS CAFE
Omelet to go 吃蛋吧
・・・・・・(收起)

Cafe Brunch 星期天的料理時光_下载链接1_

标签

美食

早午餐

生活

食譜

料理

小日子♪

饮食

烘焙

评论

这本书超值的，各种甜点零式主菜都有而且烹饪相当简单易学~

觉得夏天的正确打开方式就是周末傍晚伴随着夕阳微风知了的哼唧套着大t
大裤衩踩着夹拖溜圈儿supermarket……

---
brunch是不是就是起晚了的早饭～

Cafe Brunch 星期天的料理時光_下载链接1_

书评

在香港的一间书店发现的。 图片很漂亮，也有比较详细的做法。
甜点类的成功率颇高。 有很多菜谱是我第一次看见的。
最喜欢的就是里面提及的一种乐活的生活状态。 整本书透露着一种温柔的感觉。
看着很舒服

在台湾诚品闲逛了2天，最后带了这本书回家来。
扉页就是很漂亮的小碎花，简直可以剪下来做手工。

书中介绍的每一种菜式，看上去都是很简单的，小蛋糕，西式料理，日式料理。用这种简单的菜谱来为星期天带来美好的心情，真的是很幸福的吧！

Cafe Brunch 星期天的料理時光_下载链接1_