

# 《精選歐洲家常菜大全：大廚教你在家做》

## 图书基本信息

书名：《精選歐洲家常菜大全：大廚教你在家做 法義德式料理450 道》

13位ISBN编号：978986578789X

作者：阿歇特美食(Hachette Cuisine)

页数：416

译者：李淑寧

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《精選歐洲家常菜大全：大廚教你在家做》

## 內容概要

法國最大出版集團Hachette年度鉅獻

一次網羅所有必學歐洲料理食譜

Amazon.fr好評如潮 四星半推薦

糖霜、英式奶油醬、甜派皮、鹽奶油焦糖漿、蛋白霜、湯頭、披薩麵糰等

60個step by step技巧步驟教學以及一些基礎食譜

讓新手也能自信滿滿誇口：「這是我的傑作！」

還有什麼比為家人和朋友親手做開胃小點、愛心晚餐或是美味的下午茶點更棒的事？選擇健康的食材，親自下廚，和親人朋友分享美味，不僅讓大家開心，也讓自己開心。

本書收錄了來自全歐洲各大菜系，包括藍紋起司梨塔、青醬捲、阿爾卑斯山油炸乳酪條、牛肉串燒、法式洋蔥湯、三色蔬菜凍、巴斯克燉野雞、多菲內焗烤馬鈴薯、蜂蜜燉紅蘿蔔、瑞可塔義大利餃、檸檬蛋糕、可麗露、咖啡冰淇淋、巧克力焦糖塔.....等，開胃菜、前菜、經典法國菜、家常菜、甜點，共計400個改變你日常菜色的食譜。透過清楚的解說，將幫助您能做出最道地的美味。本書一開始，以清楚的步驟讓您對派皮、麵包、糖霜、湯、切法、醬料等建立基礎的料理技巧。有了基礎的技巧後，您開始探索令人驚艷的創意開胃菜、美味前菜、經典佳餚，同時也提供世界各地的特色菜，當然還有令人無法抗拒的甜點。堅持美味，注意食材價格，細心挑選食材，結合品質和美味，是本書的初衷。

## 書籍目錄

簡介  
烹調烘焙所需品  
基礎甜品  
基礎鹹品  
開胃菜  
前菜  
法國經典菜  
家常菜  
甜品與冰品  
塔和迷你塔  
量度和等量表  
食譜表  
基礎甜品  
千層派皮  
基本款派皮 油酥甜派皮 泡芙  
法式布丁餡 傑若瓦斯蛋糕 做瑞士捲 麵包  
薄酥皮  
巧克力甘那許  
檸檬蛋黃醬  
為蛋糕或是餅乾淋一層糖霜 檸檬糖霜 蛋白糖霜  
鮮乳酪糖霜 甜糖霜 五彩繽紛糖霜  
點彩風糖霜 千層葉糖霜  
英式奶醬 香緹鮮奶油 甜點奶餡 杏仁奶餡 冰沙甜品和雪酪的基礎糖漿  
鹽奶油焦糖漿  
巧克力漿 覆盆子漿  
燉水果糖漿 杏仁奶餡 焦糖漿 焦糖醬 以法式蛋白霜做馬卡龍  
以義式蛋白霜做馬卡龍  
基礎鹹品  
蔬菜湯 魚湯 雞湯 檸檬口味美奶滋—冷醬 荷蘭醬—熱醬  
醋醬 披薩麵糰 番茄醬 橄欖油麵團  
切肉和調味  
切蔬菜  
麵糰 義大利半月餡餃 用模具做義大利餃 沒有模具做義大利餃 義式餛飩  
義式蝴蝶麵  
義式貓耳朵麵  
義式寬版麵  
義式寬麵條  
義式細寬麵  
義大利麵團  
糖果麵  
如何除去鴨肝的皮膜  
如何把鮮鴨肝填裝到陶罐模做鴨肝醬  
如何做陶罐法國派的肉餡  
如何做陶罐法國派的魚餡  
開胃菜  
杯子點心之一：綠蘋果+酪梨+鮭魚  
杯子點心之二：棕櫚心+蟹條絲

杯子點心之三：花椰菜與甜菜雙色杯子點心  
杯子點心之四：梨子+何克佛爾藍紋起司+生火腿  
梨子西班牙辣香腸麵包 紅蔥頭切達起司加鴨胸肉麵包  
菲達起司燻鱈魚麵包  
鮭魚麵包  
馬鈴薯紅蘿蔔帕瑪森起司餅  
蟹餅  
反烤櫻桃番茄鹹塔與芝麻菜青醬  
洋葱泥羊酪起司小塔  
藍紋起司梨塔  
韭蔥鮭魚迷你塔  
白臘腸與蘋果小塔  
胡蘿蔔洋葱法式鹹派  
鮮起司可頌  
西班牙辣香腸孔德起司蝴蝶酥  
香芹奶油蝸牛千層酥  
青醬捲(Roulé s au pesto) 罌粟芝麻起司酥  
培根康門貝爾起司瑪德蓮  
普切塔:焦糖蘋果與高達起司培根丁口味  
牛肉串燒  
坦都里雞肉串  
沙爹雞肉串  
鳳梨干貝串  
韃靼小牛肉  
烤蝦與醃漬番茄  
藜麥塔布蕾沙拉  
櫛瓜韃靼  
羅勒風味的瑞可塔油炸小品  
香菜玉米油炸小品  
海鮮迷你披薩  
羊乳酪蜜蜂迷你披薩  
焗烤培根起司馬鈴薯迷你披薩  
美國風味的迷你披薩  
中東串烤迷你披薩  
梨片洛克福迷你披薩  
亞爾薩斯火焰薄餅風味的迷你披薩  
香芹蛙肉迷你披薩  
油封鴨肉迷你披薩  
陶罐模鴨肝醬  
香料麵包鴨肝醬  
裝罐的胡椒鴨肝醬  
芒果漬葱鴨肝杯子點心  
法式豬肉醬  
鴨肉醬  
雞肝醬  
蒔蘿綠檸檬口味的鮭角醬  
牛肉丸子與無花果酸辣醬  
阿爾卑斯山油炸乳酪條  
培根通姆乳酪吉事果

## 《精選歐洲家常菜大全：大廚教你在家做》

油煎蔬菜片  
雞肉時蔬越南春捲  
鹹味瓦片餅乾-罌粟帕瑪森紅蘿蔔口味  
巧克力烤鴨肝醬  
咖哩鮪魚  
蘆筍春捲  
泰式炸蝦球  
烤章魚玉米糕  
豬肉沙爹串烤  
咖哩炸蝦  
北歐鹹味麵包  
羊乳酪葡萄乾羅勒鹹味麵包  
西班牙辣香腸葱味鹹味麵包  
櫛瓜起司鹹味麵包  
啤酒鄉村風味鹹味麵包  
義大利培根香蕉鹹味麵包  
番紅花干貝葱味麵包  
無花果燻肉藍紋起司麵包  
鮮葱芒斯特起司麵包  
香草和鮮乳酪番茄湯  
蟹肉黃瓜湯  
香麗百里香紅蘿蔔湯  
香菜薄荷檸檬綠檸檬蠶豆湯  
澄汁迷你龍蝦鞭鞭  
大黃鴨胸肉佐香料麵包丁  
迷你煙燻鮭魚片  
香葱辣味生蠔  
意式煎安康魚火腿捲  
芒果鮪魚壽司  
煙燻火腿片香瓜串  
芒果鴨肉串  
覆盆子葛瑞爾起司風乾牛肉串  
填餡火腿櫻桃番茄  
羊乳酪填餡香菇  
西班牙辣香腸羊乳酪填餡朝鮮薊  
咖哩羊乳酪蜂蜜口味的紅蘿蔔糕  
乾果鴨肝醬香料麵包捲  
普羅旺斯橄欖醬捲  
香料堅果百匯  
鵝肝餡泡芙  
鮪魚酸豆金合歡蛋  
驚喜麵包  
希臘魚卵醬  
酪梨醬  
普羅旺斯橄欖醬  
鷹嘴豆泥醬  
起司條和熱狗奶酥捲  
瑪格莉特酒  
莫希托酒

## 《精選歐洲家常菜大全：大廚教你在家做》

血腥瑪麗  
桑格莉亞  
翩飄香  
巴西國飲- 卡瑟莉亞  
柯夢波丹(亦稱為大都會雞尾酒)  
檸檬糖漿  
草莓糖漿  
黑莓糖漿  
香料蘋果汁  
無酒精桑格莉亞  
前菜 法式洋葱湯  
水芹濃湯  
板栗煙燻鴨胸濃湯  
玉米辣雞濃湯  
花生番薯紅蘿蔔湯  
櫛瓜烤培根湯  
羅勒牛心番茄濃湯  
珊瑚扁豆湯佐薑味烤麵包丁  
帕瑪森起司湯  
笑牛乳酪菠菜湯  
藍紋起司青花菜卡布奇諾  
醋味韭蔥涼拌  
蒲公英沙拉  
起司舒芙蕾  
葛瑞爾起司沙拉  
油炸櫛瓜花  
洋葱派  
番茄派  
酥皮肉醬  
圓頭肉凍  
鄉村陶罐肉凍  
陶罐榛果兔肉凍  
洛林肉餡派  
香腸布里歐 肉凍  
香菜咖哩雞肉麵包  
薄荷薑黃扁豆煎餅  
迷你海鮮派  
中東小吃-法拉費  
牛肉咖哩角  
燻鮭魚捲，佐以山葵醬，綠檸檬和青蘋果  
羅勒馬鈴薯餅  
馬鈴薯填裝鵝肝醬  
牛肝菌鴨肝片  
春季時蔬鴨肝沙鍋  
橄欖兔肉醬，糖醃番茄和羅勒  
香草料陶罐鮭魚醬  
魚冠  
鴨肝肉餡小派餅  
鴨肝鵝圓餡派

## 《精選歐洲家常菜大全：大廚教你在家做》

迷你狠鱸魚凍  
帕瑪森菠菜凍  
三色蔬菜凍  
俄式小點:香料草起司酥皮餅  
香菇蝦丸  
千層孔德起司馬鈴薯  
紅椒慕絲  
冷飯沙拉  
水煮蛋橄欖番茄沙拉  
罐頭沙丁魚沙拉  
筍蝦沙拉  
法國經典菜  
勃根第紅酒燉牛肉  
白醬燉小牛肉  
法式燉母雞  
牛肉蔬菜湯  
巴斯克燉野雞  
酥皮菲力牛排  
雲淡風輕-蘑菇雞肉酥盒  
焗烤菊苣火腿  
馬鈴薯鑲肉  
烘肉餅  
洛林鹹派  
火焰餡派  
普羅旺斯名菜-焗烤鱈魚  
優雅的橢圓-可內樂  
法國鍋菜-卡蘇蕾  
多菲內焗烤馬鈴薯 紅酒火鍋  
普羅旺斯風味燉牛肉  
紅酒燉牛肉  
馬倫戈燉小牛肉  
胡蘿蔔燉牛肉  
法國阿爾薩斯經典菜-白酒什錦鍋  
法國阿爾薩斯經菜-酸菜什錦燻肉  
法式紅酒燉雞  
扁豆鹹肉湯  
番茄燉小羊肉  
燉鍋肉  
燉捲心白菜  
瑪格莉特披薩  
四味起司披薩  
夏威夷風味披薩  
包餃披薩  
法式鮭魚青花菜鹹派  
瑪荷伊起司派  
莫爾托香腸扁豆湯  
米莫蕾特起司馬鈴薯濃湯  
挪威龍蝦湯  
海鮮濃湯

西班牙辣香腸豌豆濃湯  
黑豆湯 波薩那肉醬麵  
義大利經典起司培根寬版麵  
蒜味辣椒義大利管麵  
櫛瓜鑲肉  
米蘭香煎小牛排義式蔬菜湯  
焗烤千層茄子  
鼠尾草和帕瑪森的香煎小牛排帕爾馬火腿捲  
家常菜  
康門貝爾和百里香生火腿千層麵  
櫛瓜羊乳酪白火腿千層麵  
焗烤茄子千層麵  
香料草餡餃  
波菜瑞可塔餡餃  
香脆餡餃  
火腿韭蔥餡餃  
梨味乳酪半月餃  
紅椒瑞可塔蒜奶半月餃  
義大利生火腿餡餃  
芝麻菜與櫻桃番茄蝴蝶麵  
焗烤雞肉蝴蝶麵  
蝴蝶麵沙拉  
紅醬貓耳朵  
核桃古崗佐拉貓耳朵  
史派克古崗佐拉貓耳朵  
鮭魚橄欖酸豆蝴蝶麵  
燉番茄牛尾  
弗拉芒啤酒燉烤肉  
外婆的愛心燉雞  
香蔥燉豬肉  
燉小公雞  
椰奶果香燉鵪鶉  
慢燉香料草蔬菜  
日式燉雞  
蜂汁燉紅蘿蔔  
匈牙利燉牛肉  
烤雞  
法國西南方菜-艾維龍焗烤湯  
紅椒安康魚湯  
菊苣火腿濃湯  
扇貝生菜卡布奇諾湯  
鮭魚沙丁魚波菜法式鹹派  
香料草起司法式鹹派  
羊乳酪茴香鹹派  
莫比耶乳酪香腸櫛西瓜法式鹹派  
糖醋烤蔬菜派  
朝鮮薊火腿羊乳酪法式鹹派  
波菜羊乳酪披薩  
鮭魚韭蔥披薩



## 《精選歐洲家常菜大全：大廚教你在家做》

反烤番茄披薩  
彩椒辣香腸披薩  
雞肉圓餡派  
藍紋奶餡燉香蔥  
脆皮鮭魚燉蒔蘿  
咖哩蘋果雞柳  
咖哩燉雞  
中式燉牛肉  
紅椒粉細香蔥燉小牛肉  
義大利紅燴小牛膝  
北非料理-柳澄塔吉燉羊肉  
香辣燉牛肉  
燉小牛膝骨肉  
煙燻五花肉巴黎磨菇燉兔肉  
紙包鮭魚佐杏仁與櫻桃番茄  
奶油香煎魚排  
起司漢堡  
風行南美洲的餡餅  
蘋果酒香煎小牛排  
芝麻香鴨  
番茄飯上的鑲肉番茄  
雞塊  
中東北非風味-柯芙塔番茄醬肉丸  
焗烤時蔬小貝殼麵  
帶皮馬鈴薯  
義大利馬鈴薯麵疙瘩  
廣東炒飯  
瑞可塔餡餃  
越南春捲  
鑲蛋里歐麵包  
法式乳酪火腿三明治  
洋蔥炒牛柳  
咖哩魚  
沙爹魚  
甜品與冰品  
柳澄蛋糕  
榛果蛋糕  
白乳酪派  
櫻桃克拉芙蒂塔  
蘋果酥捲  
蜜哈貝兒塔  
火焰香蕉農  
小麥粉蛋糕  
蛋奶餡  
米奶餡  
烤蘋果  
香草奶餡  
法式焦糖布丁  
經典法式甜品-飄浮之島

巧克力慕絲  
覆盆子軟糖  
果醬瑞士捲  
大理石紋路蛋糕  
優格蛋糕  
免烤綠檸檬小麥粉蛋糕  
蛋白蛋糕  
沙瓦蛋糕  
檸檬蛋糕  
乾果麵包  
杏仁杏桃蛋糕  
反烤蘋果蛋糕  
香蕉蛋糕  
鬆軟巧克力蛋糕  
巧克力伯爵茶蛋糕  
軟木塞蛋糕  
瑪德蓮蛋糕  
金磚蛋糕  
小紅蘿蔔蛋糕  
巴巴蘭姆酒蛋糕  
抹茶覆盆子瑪芬蛋糕  
藍莓瑪芬蛋糕  
巧克力瑪芬蛋糕  
檸檬杯蛋糕  
巧克力屋比派  
棒棒糖蛋糕  
胡桃布朗尼  
巧克力鬆餅  
覆盆子巧克力蛋糕  
巧克力榛果蛋糕  
紐約起司蛋糕  
法式布丁派  
黑巧克力馬卡龍  
覆盆子果醬馬卡龍  
香料麵包馬卡龍  
咖啡馬卡龍  
煉乳馬卡龍  
巧克力夏洛特  
融岩巧克力蛋糕  
巧克力磅蛋糕  
杏仁巧克力半月燒  
奧地利經典甜品  
松露巧克力蛋糕  
巧克力餅乾  
巧克力水果奶酥  
巧克力舒芙蕾  
白巧克力慕絲  
小杯巧克力奶餡  
巧克力棒

## 《精選歐洲家常菜大全：大廚教你在家做》

香草冰淇淋  
無蛋巧克力冰淇淋  
草莓冰淇淋  
優格冰淇淋  
巧克力粒薄荷冰淇淋  
椰奶冰淇淋  
鹹奶油焦糖冰淇淋  
甜麥餅冰淇淋  
蘭姆酒葡萄乾冰淇淋  
咖啡冰淇淋  
榛果巧克力冰淇淋  
義式史黛奇亞拉冰淇淋  
覆盆子雪酪  
檸檬冰品  
杏桃雪酪  
白桃雪酪  
牛軋糖冰品  
火焰雪山  
巧克力芭菲  
紅莓冰舒芙蕾  
列日咖啡冰品  
紅莓冰酒  
法式苞芙  
草莓奶昔  
香草奶昔  
巧克力奶昔  
香蕉奶昔  
塔和迷你塔  
小草莓塔  
杏仁小梨塔  
小藍莓塔  
小檸檬塔  
巧克力焦糖塔  
生薑草莓布魯斯鮮酪脆餅  
櫻桃塔  
覆盆子柚子塔  
蜜哈貝兒杏仁塔  
紅李塔  
桃子布里歐煎塔  
巧克力小塔  
蔓越梅瑪芬塔  
百里香檸檬味的蜜桃覆盆子塔  
蘋果黑莓奶酥塔  
反烤杏桃塔  
反烤蘋果塔  
芒果小塔  
洋梨塔  
香料酒味洋梨小塔  
荔枝小塔

## 《精選歐洲家常菜大全：大廚教你在家做》

香蕉太妃小塔  
糖漬金柑塔  
白葡萄小塔  
香蕉船小塔  
橙花奇異小塔  
檸檬蛋黃醬奶酥塔  
美式蘋果派  
板栗奶餡梨塔  
葡萄柚奶餡小蘋果塔  
亞爾薩斯蘋果塔  
蛋白霜橙塔  
果醬酥餅  
脆片白巧克力塔  
香草咖啡小塔  
胡桃塔  
洛神花巧克力藜麥舒芙蕾塔  
榛果帕林內岩漿巧克力塔  
榛果糖果小塔  
濃脆巧克力板栗塔  
牛奶麥粒小塔  
巧克力國王餅  
葡式蛋塔

# 《精選歐洲家常菜大全：大廚教你在家做》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)