

《細調慢飲·我的風味養生茶》

图书基本信息

书名：《細調慢飲·我的風味養生茶》

13位ISBN编号：9789573261674

10位ISBN编号：9573261677

出版时间：2007

出版社：遠流出版事業股份有限公司

作者：黑木優子,調味工房

页数：84

译者：鄭麗卿

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

《細調慢飲·我的風味養生茶》

內容概要

Chinese Tea 中國茶

中國茶的歷史悠久，對它了解愈多，就愈能品味出它的奧妙。綠豆、粉圓和紹興酒等風味獨特的食材，搭配上中國茶，總讓人喝起來無比舒暢。或許調了味的中國茶，會讓人一喝就上癮。美味中國茶料理：民族風香料茶、紅棗桂花茶、杏仁牛奶烏龍茶、烏龍茶雞湯、蜂蜜黑醋甜茶……

Black tea & Herb tea 紅茶 & 花草茶

紅茶或花果茶的濃郁香味和鮮麗色彩，在經過巧妙調配後，就像一道道色香味俱全的甜點。紅茶與酸酸甜甜的水果非常對味，想要招待來訪的朋友時，就輕鬆自在的沖泡一杯令人滿足的調味茶吧。美味紅茶 & 花果茶料理：蜜餞紅茶、香料紅茶、柳橙玫瑰果茶、紅酒熱茶、水滴紅茶……

Japanese tea 日本茶

在爽朗甘醇的日本茶中，可加入多種日本或是西方合適的食材，都能與日本茶相容合味。日本茶喝起來清爽可口，拿來做成一道道湯品，也是很不錯的嘗試。美味日本茶料理：青紫蘇綠茶、萊姆梅酒綠茶、牛奶豆漿抹茶、柚子醬茶……

日本知名的美食料理家黑木優子的最新創意茶食譜，融合生機、美味與養生概念，將日常飲用的茶與不同食材混搭，創造出令人驚豔的茶料理意外組合。

全書以「中國茶」、「日本茶」、「紅茶與花草茶」等四大類茶飲為主，變化出42道新奇、美味又有益健康的茶料理。取材方便，作法簡單，充分激發出絕妙的味覺新饗宴！

在各道茶料理食譜中，並涵蓋作者匠心獨具的「Tea Point - 茶觀點」及「Ohca Jikan Idea - 茶創意」，闡述每一道茶料理與人體健康的關係及食療幫助。

書中特闢三篇「茶的Story」單元，詳細介紹中國茶、日本茶與紅茶的相關知識，以及正確選購、沖泡、保存方法。具體又實用。

書後作者特別推薦東京、京都、大阪、福岡等日本大城市的「特色茶館&咖啡館」，可作為日本之旅的極佳美食小憩參考，增添旅行的趣味與滿足。

變美、變瘦、變年輕是大家追求的願望。但若是需要複雜的手續或昂貴的道具，恐怕就會讓人打退堂鼓了。現在本書提供了一帖簡單經濟的良方，讓人用美味的保健茶飲，就可以達到輕盈、美麗、有元氣。書中很多有趣的配方，打破了「茶」深植人心的傳統印象。大膽一試，或可讓清淡平凡的生活，變得滋味豐富起來呢！

陳妍希 / 養生美食料理家

身為愛茶人，除了日常飲用的原味茶之外，也很喜歡嘗試自己調製各種各樣的風味茶飲。也因此，讀到此書，對於這許多變化多端、處處巧思的配方，真是有著許多的讚嘆與驚喜。可以深切感受到，作者對於茶之本質的深入瞭解與跳脫傳統的活潑巧思，令我不禁也跟著垂涎欲滴躍躍欲試了！

葉怡蘭 / 飲食生活作家、《Yilan美食生活玩家》網站站主

中國飲茶的歷史已達數千年，而且歷久不衰，尤其是近幾年來，國人對於養生的觀念日漸盛行，除了注重日常的飲食生活之外，飲品也日漸講究。此佳作對茶飲融合了創意，巧妙的調製出多種變化，有果茶、花茶以及果凍等，甚至有冷飲及熱飲的介紹，相信讀者開卷，並依照方法調製，想必別有一番風味。

鄭金寶 / 台大醫院營養室主任

《細調慢飲・我的風味養生茶》

作者簡介

黑木優子

知名食品調理師。各式餐點從製作到包裝，完全精通。喜歡到下町的手工業者居住區散步瀏覽。著有《日式小點》、《日本點心舖》等。

《細調慢飲·我的風味養生茶》

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