

<<奥利佛的美味晚餐袋>>

图书基本信息

<<奧利佛的美味晚餐袋>>

內容概要

這本書自然而然的承襲了前兩本書的精神，因為它仍舊是以現實狀況為主 - - 盡可能採買最好的食材，簡單、好吃、家常的食物依舊是重點所在。
書中，奧利佛將獨家公開他特製的「晚餐袋」，教你如何不必洗鍋子，不需要放太多油，自由搭配，選擇自己喜歡的食材，就能夠煮好晚餐。

另外，還介紹了他精心設計的「簡易食譜」與「家常菜」。
所謂的「簡易食譜」，指的是又快又好吃的晚餐，當你辛苦工作了一整天、很晚回到家時，最適合做這些菜。
而「家常菜」則是你最喜歡、最常吃的菜，以及其他的新點子，是讓你窩在電視前面吃的東西。
最重要的是，這裡面所有的食譜，都是用「最短的烹煮時間」與「洗最少的碗」所做出來的，也就是說，即使你不擅長做菜，你也會忍不住開始想要動手做看看！

<<奧利佛的美味晚餐袋>>

作者簡介

傑米·奧利佛 (Jamie Oliver)

生於英國艾塞克斯的克萊夫林村 (Clavering)，他的父母經營一家名為「板球員」(Cricketers) 的酒吧餐館。

傑米從8歲就開始做菜，有閱讀困難症的他很早就決定要成為一名廚師，後來進入倫敦西敏寺餐飲學院就讀。

畢業後他曾與幾位英國頂尖的廚師共事，包括尼爾街餐廳 (Neal Street Restaurant) 的安東尼奧·卡路奇歐 (Antonio Carluccio)，以及河畔餐廳 (River Café) 的蘿絲·葛雷 (Rose Gray) 與露斯·羅傑斯 (Ruth Rogers)。

英國國家廣播公司 (BBC) 在1998年為他製作的「原味主廚」(The Naked Chef) 美食節目，讓他一夕成名，成為全英國最受歡迎的主廚，吸引無數平常不看美食烹飪節目的觀眾。

他的系列美食節目至今已在全球超過45個國家播出過。

2002年，他開設一家名為「Fifteen」的慈善餐廳，在那裡訓練15名貧窮青年成為廚師。

類似的主題餐廳已在英國康瓦爾、荷蘭阿姆斯特丹、澳洲墨爾本等地成立。

2003年6月，他獲英國女皇授予不列顛帝國勳章。

2005年，他更運用自己的影響力，發起改善英國學童營養午餐的「好好餵我」運動，促成英國政府撥出預算解決學校餐廳的問題。

他定期為《泰晤士報》(The Times) 週六版撰稿，也為《GQ》《美麗佳人》等雜誌撰寫飲食文章。

著有《原味主廚》(The Naked Chef)、《原味主廚的快樂時光》(Happy Days with the Naked Chef) 等多本暢銷書。

奧利佛目前與愛妻珠兒定居於倫敦。

<<奥利佛的美味晚餐袋>>

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:<http://www.tushu007.com>