

<<果酱的艺术>>

图书基本信息

书名：<<果酱的艺术>>

13位ISBN编号：9789866595790

10位ISBN编号：986659579X

出版时间：2012-6

出版时间：積木

作者：艾紀達與亨利·戴伯悌 著

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>

<<果酱的艺术>>

前言

當我開始著手寫這本果醬書時，我只想讓我姊姊艾紀達·拉帕斯高興一下。就像每個法國人一樣，果醬是伴隨著童年一起長大，例如早餐時的甜食及下午點心的奶油果醬塗麵包。

我姊姊是個有名的大廚，而且對任何與烹飪有關的事務都充滿熱情！

她到底何時開始做果醬，我並不清楚，但是每當我從亞洲返法，坐在她鄉間的小木桌旁，眼神陶醉流連於香氣四散的絢爛花園，傾聽鳥聲婉轉、微風在柳樹間呢喃，一邊替麵包抹上奶油，塗上果醬，伴隨著歐蕾咖啡的芳香，及琳琅滿目璀璨精亮令人垂涎的各色小瓶……處處都是驚喜！

然後，她一時興起製作的小果醬，漸漸成為付出心血的專業。

今日，隨著全球貿易盛行，我們幾乎可以在世界任何角落找到法國出口的產品，然而年輕的時候，四處旅行的我，常常苦於找不到家鄉味；這也是為什麼我開始製作自己的果醬，並嘗試用亞洲當地發現的美味水果。

味蕾是可以訓練的！

我有幸擁有愛美食又廚藝精的父親，及原籍義大利的母親。

這股融合深度法國文化及地中海熱情的魅力創造出的許多佳餚，讓我回味至今，無法忘懷。

眾所週知，吃法國菜一定少不了美酒相伴，我的父親也不忘教導我許多法國葡萄酒的專業知識，讓我受用至今。

但是擁有這些條件後，還必須加上許多米其林餐廳的嚮宴，才能讓味蕾臻至完美境界！

之後，我的生命有了很大轉變。

亞洲世界給我帶來的震驚，歐洲教育訓練的價值觀及判定標準在此派不上用場，我身處於如此截然不同卻又如此令人嚮往的世界，霎時有如失去指南針般亂了方寸，失去方向……像個孩子般，我必須全部重新學起。

學習不同的處理方法，探索並滿足我對藝術對美的事務的狂熱，溜覽大自然在潮溼、苔蘚及炎熱的影響下豐富的大千世界！

從日本，我學到近乎無味道的豆腐中也蘊藏微妙的細緻度，品嚐到完美無缺的米飯中的精緻性，並咀嚼出不同米飯料理中米粒的不同黏稠性；生魚片的美味讓人不禁心懷感激廚師精湛的專業刀工及擺盤，使我們免於受到河豚毒素的侵害；嗆辣的韓國辛料、泡菜的異味、超出常理的大蒜料理，以及為了養生而成癮的人參高抗氧化劑，都成了最棒的生活經驗！

中國菜的五味雜陳，糖醋魚以及千變萬化的醬油料理、芝麻的用處，圍繞著圓桌傳遞著人生的酸甜苦辣，高低起伏。

從我當初無法接受中國甜點，到現在懂得欣賞，並怦然心動，這一切都是感動！

台灣提供了中國五湖四海的美食，這奇特的地方給了我迷人的學習機會。

所有的餐敘都很棒，充滿熱情並痛快暢飲著XO。

為了追求完美，廚師充滿耐心地準備前置的切、刨、剝、雕，以及後續的煎、煮、蒸、炸。

再難聞的臭豆腐總讓我想起法國起司中的「maroilles」和「munster」頑強的濃烈味道，不也是異曲同工之妙！

我也不會忘記香港的海魚及新加坡的魚翅羹、le goren，泰國菜中的辣椒料理如何完美地融合在椰奶的愛撫之中，還有越南菜的酸及小乳豬三吃……這就是為何這些年，以如今老朽之身，我放下習慣的西方邏輯，把位置留給未知，留給驚奇，留給異國文化奇特的魅力！

但世界也在改變。

快速料理的低品質使速食大步侵略經濟發展躍進的國家，而只追求短期大量獲利的工廠，為了爭取時效獲得更多報償，不惜傾銷多數奇怪產品，進而破壞追求天然產品的品質。

農夫雖然努力生產，但只要不符合產值的作物，就漸漸地從我們的餐桌上消失。

我們的社會以各種管道大聲疾呼，各形各色的言論由經常掛在網路上，被把手機和電腦當成不可或缺的義肢的一群人所把持著，而最後終將淪為一堆無用的口號。

在公共場所、交通工具上，人們不再微笑，低著頭，看著亮閃閃的螢幕散播著幾乎令人倒胃的畫面、

<<果醬的藝術>>

聲音，真相、假象、暴力、政治操弄，無法停止的遊戲及光怪陸離的一切……世界充斥著自私的獨行俠，甚至不會讓座給蹣跚的長者；人們的品味逐漸標準化，只有麥當勞的窮酸漢堡和普通料理二種水準；部落客描述自己的親身體驗，我們只看到大家依據評論，一窩蜂地擠進某家餐廳，或集體撻伐，毫不留情。

為了追尋健康，以及回歸到令人敬仰的大地，並追求品質，「慢食」成了目前唯一可以對抗工業食品，對抗惡劣廚師謊言，以及像香菸和檳榔一般扼殺味覺的恐怖餐廳的主要抗衡力量！

由於工業團體大力關說含有豬皮成分的明膠是中性而無害的，宣稱食品添加劑富含更多有利於人體組織的物質，在一堆由動植物淬取的精華粉末中，我們失去食物的真正味道，並相信被麻辣料理燙傷黏膜是健康、有趣又時尚的行徑！

通常一切相安無事，直到有一天某項新的研究突然發現某件產品可能衍生出健康問題，我們才會正視這個情形。

保護我們的品味，尊敬消費者，並發展食品來源健康安全認證標籤，是目前亞洲可以努力的目標。

即使現代化工廠宣稱他們有一系列衛生檢核標準ISO、HACP，但實際上只是為了要讓檢驗報告更豐富、更有說服力，而不是真正考慮到食用者的安全。

這本書一開始只想發表艾紀達的一些果醬食譜，隨著時日發展，卻變成我與編輯（謝謝Vivienne和她的團隊）對於傳統的敬重，以及葡萄酒與食物的搭配，和果醬運用於料理的一些心得分享。

在歐洲，我們有與家人共享美食的傳統，大家一起準備餐點，和樂融融！

最近研究顯示，人們願意花在做菜的時間愈來愈少。

真可惜，還有什麼比和親朋好友齊具一桌更加賓主盡歡的地方！

對於學習中華文化，我抱著如飢似渴的心情，也才能在今天，將我個人微薄的部分知識分享給讀者。

祝大家大飽書中美食！

~ 艾紀達與亨利-----身為頂尖豪華旅館業的專業人士，我有幸在薈萃豐富的職業生涯中跟許多聲譽如日中天的大廚共事，並因此品嚐到不同風土絕佳的美味饗宴！

嚴格謹慎如我，在餐飲業這塊領域，只允許自己接受最高品質的產品。

亨利用自己的專業技術製造法國傳統果醬，並創新地融合不同的水果、香料、果粒甚至美酒，而達到獨特迷人的完美組合！

他堅持用高品質的水果，且堅決不使用任何人工添加物，來欺騙他所尊敬的消費者！

姊姊艾紀達的食譜、家族文化的傳承、歐洲及亞洲文化的薰陶、以及身為藝術家的風範，在在都造就了亨利，完成今日讓我們得以賞味並獨樹一格的果醬！

此書如同一座金礦，蘊涵著無數令人食指大動的美味！

~ Andre-Alexandre Joulian台北亞都麗緻前任執行長

<<果酱的艺术>>

内容概要

走進《果醬的藝術》，帶您認識：?法國頂級餐廳零距離經典菜色? 22種與眾不同的法式果醬料理烹調技法? 47道果醬大師艾紀達夫人首度公開獨家配方一切皆緣起於對家鄉味的眷戀。

亨利·戴伯悌，一位追求完美的法國商人、藝術家、美食家，在長年奔波的旅途中落腳台灣，驚艷於寶島四季盛產的優質水果，加上體內承襲來自姐姐——法國果醬大師艾紀達夫人對果醬的熱情，他決定在這塊土地創立自己的品牌，以推廣天然手工果醬為志業。

在法國，艾紀達所生產的果醬只供應頂級米其林餐廳使用，這是她首次公開自己的果醬創作配方，與一般產品相比，艾紀達擅長別出心裁的食材組合，讓人感受到層次豐富的口感變化，一吃難忘。

秉持藝術家對真善美的堅持，亨利在台灣製作的果醬強調天然成分，無添加防腐劑、色素或香料，濃稠質地來自水果或植物所產生的基底果膠，散發濃郁果香，甜味層次豐富，口感貼近自然水果。

正是這樣的品質要求，使他的果醬一上市便成為本地饕客趨之若鶩的珍品。

熱愛分享的亨利希望讓更多人認識法式果醬的無限可能性，在台灣將姐姐的果醬藝術發揚光大，因此寫下這本《果醬的藝術》，除了令手工果醬迷躍躍欲試的47道艾紀達獨家配方，還介紹了法國料理獨特的果醬烹調技法、經典菜式與餐酒搭配，以及人人都可以輕鬆在家嘗試的4款果香雞尾酒與9道法國風家常菜，帶領讀者體驗果醬的完美境界。

<<果酱的艺术>>

作者简介

姓名：亨利·戴伯悌Henri Depardieu出生於法國歷史悠久的Depardieu家族，是一位商人、藝術家、美食家。

不光懂得欣賞佳餚，自己也做得一手好菜。

驚艷於台灣水果的多樣性及高品質，亨利決定落腳臺灣，並引進法國傳統製醬法，擬將台灣水果製成天然美味的果醬，推廣到全世界。

由於主要材料皆取自本地，因此能夠在水果風味最美的時刻，精製成水果風味突出的天然果醬。

亨利扎實的藝術背景造就其對美學的敏銳，以及追求盡善盡美的個性，落實在製作果醬上，成果便是大受饕客好評的ART GOURMET法國藝術果帛，不但受到無數素人部落客的好評推薦，也吸引諸如艾立夏廚房、蘋果日報及TVBS等媒體專訪。

ART GOURMET販售點：微風廣場、LE GOUT麵包店。

<<果酱的艺术>>

书籍目录

1 背景簡介2 事前準備? 器具介紹? 材料介紹? 果醬、果泥與果凍的差異? 製作基底果膠及焦糖? 濃稠度測試? 香料包的使用方法以及去除水果薄膜法? 裝瓶及包裝的祕訣? 補救方法：太稀、發霉、結晶3 私房果醬? 水果樂園：就要義大利、托斯卡尼豔陽下、革命精神、白酒之鄉、冬日的夏陽、陽光山城之夢、皇家品味、幸運之神、秋日的回憶、狂放的女王艾麗諾、羅亞爾河之夏尼小鎮、驚喜之旅。
? 異國風情：喬瑟芬皇后、馬丁尼克、妳濃我濃、熱帶芒果、殖民風情、賽席爾風光、廣東柑橘果凍、香蕉桔、香甜煙草、風車之島、濃情瑪儂、大溪地風光、甜蜜之島、留吒尼島果醬。
? 香料花園：修女的祈禱、暮光之吻、阿拉丁神燈、上海風情、莎嬪女神的花園、蜜糖青澀國度、愛情釀的酒、冰雪小城、翡翠綠糖、瓜達洛普仙境、熱帶豔陽、蘋果肉桂果凍。
? 其他：夏洛特巧克力、玫瑰花露果凍、墨西哥風情、迷你小白兔、澳門風光、萬聖節、玫瑰之后、茉莉花、東方微笑玫瑰露。
4 果醬的應用? 果醬佐酒：柑橘琴湯尼、梅傑夫熱紅酒、巧克力威士忌、福爾摩沙蘭姆。
? 果醬入菜? 簡易家常菜：乳酪佐梅果醬、尼斯沙拉、油醋彩椒、綠糖醬奶油蝦、森林蘑菇蛋捲、牛排佐紅蔥醬、肋排煨白菜、清蒸鱈魚佐果醬蝦、香檳磅蛋糕。
? 法式經典菜：鵝肝梨子沙拉、內臟沙拉、白桃鵝頸肉捲、佐普羅旺斯龍蝦、洛神鹽燒魚、白酒鸕鶿、農莊雞肉佐上海醬、橘醬烤鴨、蘋果派。

<<果酱的艺术>>

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>