

将柴米油盐的乏味，变成色香味的乐趣
法餐意餐SO EASY，这才是人间最好的味道
东西合璧，足不出户，吃遍四方！

走吧，去吃

皮皮子的世界美食绘

秀色可餐的美食手绘，垂涎欲滴的世间滋味，
才下舌尖，又上心头！

皮皮子◎著



走吧，去吃

皮皮子的世界美食绘

皮皮子 / 著



天津出版传媒集团
天津人民美术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

走吧, 去吃: 皮皮子的世界美食绘 / 皮皮子著. —
天津: 天津人民出版社, 2014.6
ISBN 978-7-201-08696-5

I. ①走… II. ①皮… III. ①饮食—文化—世界
IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 076766 号

天津人民出版社出版

出版人: 黄 沛

(天津市西康路35号 邮政编码: 300051)

邮购部电话: (022) 23332469

网址: <http://www.tjrmcbs.com>

电子信箱: tjrmcbs@126.com

小森印刷 (北京) 有限公司印刷 新华书店经销

2014年6月第1版 2014年6月第1次印刷

880 × 1230 毫米 32 开本 5.5 印张

字数: 60千字

定价: 32.80元

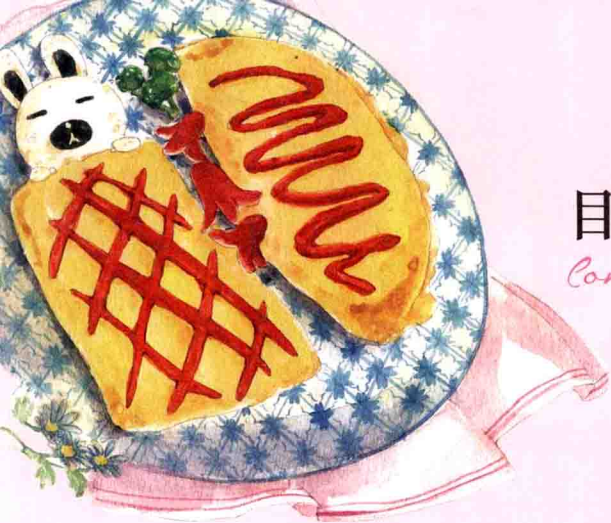
好无聊，
加我微信享受美味吧！



微信订阅号

微信号搜索：
文通天下书香
books-life





目录

Contents

01 欧洲篇 >>>

03 甜蜜酥绵 雍容华贵的英式美食

04 姜饼屋

08 土豆萝卜红薯南瓜汤

11 英国蜂蜜姜味面包

14 英式玛芬

18 司康饼

20 英式奶茶

23 魅力四射 邂逅法式大餐

- 24 长棍面包
- 28 公爵夫人土豆
- 30 黑椒牛排
- 32 烤法棍片
- 34 可颂面包
- 38 法国马卡龙面包
- 43 蔬菜牛肉汤
- 45 洋葱汤
- 46 樱桃布丁
- 48 水果挞

53 丰饶丰盛 返朴之味的日耳曼甜点

- 54 布雷结
- 58 果汁软糖
- 60 年轮蛋糕
- 64 黑森林蛋糕
- 68 鼯鼠玛芬



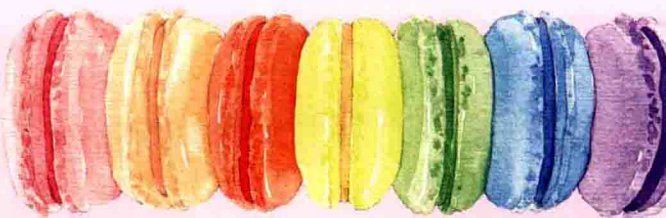
71 畅快无比 各种意式美食

- 73 意大利冰淇淋
- 77 意大利脆饼
- 81 红烩牛肉
- 82 意大利烩海鲜
- 86 意式卡布奇诺咖啡
- 88 蝴蝶面通心面
- 93 披萨
- 96 意大利千层面
- 99 提拉米苏

103 亚洲篇 >>>

105 至鲜至甜 日式料理

- 106 草莓大福
- 109 大阪烧
- 110 蛋包饭
- 112 和果子
- 116 荞麦面
- 118 抹茶卷
- 122 寿司
- 124 铜锣烧





127 细品咖喱 魅惑在印度

- 128 印度馕
- 132 印度咖喱
- 136 印度飞饼
- 140 唐多里烤鸡
- 144 苹果蜜睿
- 146 搅拌印度拉茶

151 虾、蚝、鱼、贝，泰之风味

- 152 冬阴功汤
- 156 芒果糯米饭
- 160 椰汁鸡汤
- 163 泰式炒面



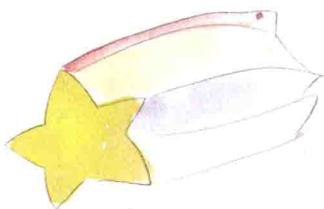
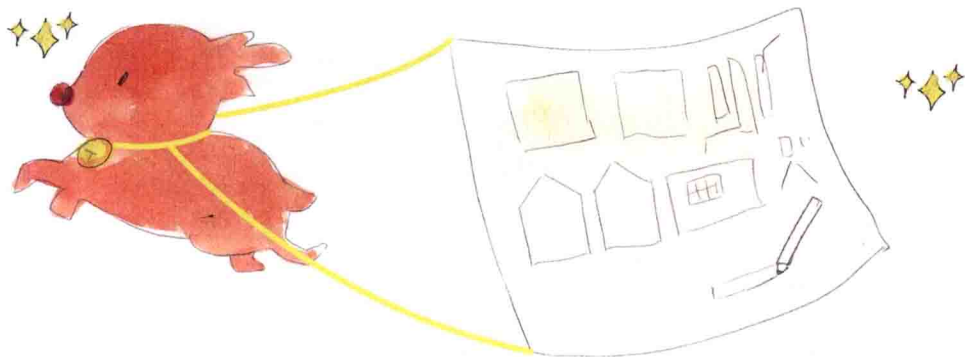
欧洲篇





甜蜜酥绵 雍容华贵的 英式美食

英国小说家毛姆曾这样说过：“想在英国吃的好，三顿都吃早餐就行！”作家的意图非常明显，一是在嘲讽英国菜的不甚精彩，二是在强调英式早餐，既宛如盛宴，又不同凡响。另外，英国人爱喝下午茶举世闻名，当音乐轻柔地飘过耳边，像暖暖的微风一般，轻踩着厚厚的羊毛地毯，欣赏着这里闲适又高贵的氛围，看着周围一位位高雅的绅士与女士，手捧镶有金边的杯盏，品尝着附有三层托盘的光亮银盘架上的草莓塔、小蛋糕、姜饼甜点、英式松饼与三明治，此时，充满着贵族意味的英式下午茶，宣告正式开始……



Step 1

首先需要设计一下，把心目中的姜饼屋画出来。想象一下你的小屋是什么模样，然后，把它的各个部分在纸上画下来，再用剪刀裁剪出模型。将设计图画好并剪裁好纸片模型后，再开始制作。

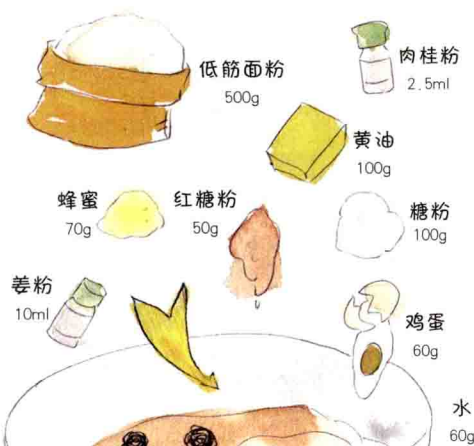
姜饼屋

Gingersnap House



圣诞节特色哦！





Step 2

将制作姜饼的所有配料倒入碗里。



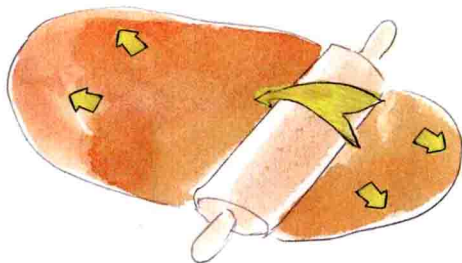
Step 3

用手混合揉匀，成为面团。



Step 4

刚开始揉成团的时候，面团表面会比较粗糙。继续耐心地揉一会儿，直到面团表面光滑就可以了。把揉好的面团放进冰箱冷藏松弛1个小时。



Step 5

松弛好的面团，放在板上擀成厚约0.3cm的薄面片。

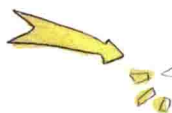
姜饼很硬，所以适合搭建。





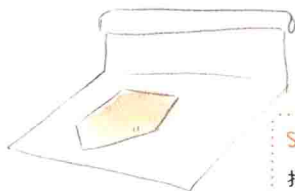
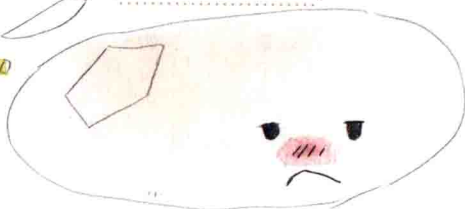
Step 6

把纸模型剪下来。



Step 7

将松弛好的面团放在案板上，擀成厚约0.3cm的薄面片。



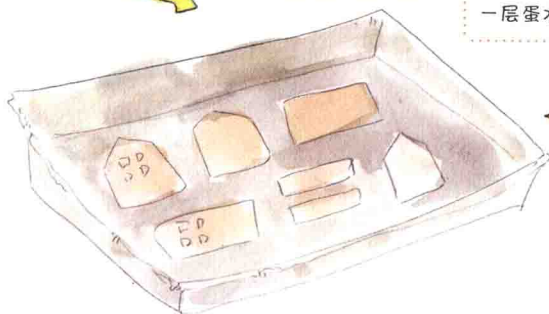
Step 8

把切割好的面片转移到烤盘上，尽量不要弄变形了。



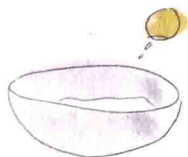
Step 9

刷一层蛋水液，静置松弛20分钟左右，再刷一层蛋水液。



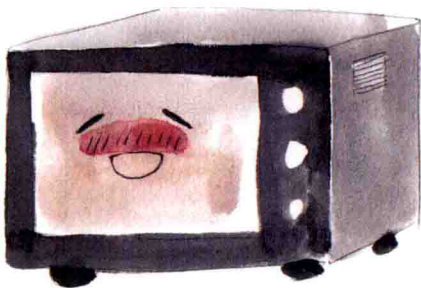
Step 10

放入预热好的烤箱，中层上下火18℃烘烤12~18分钟（视饼干大小而定），烤到自己喜欢的上色程度即可取出。



Step 11

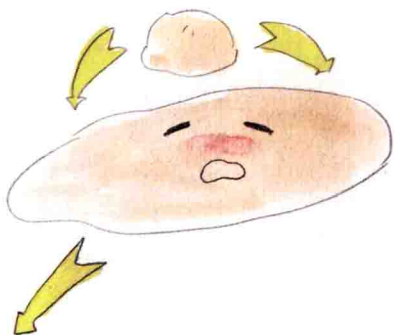
蛋白和糖粉混合打发，加入柠檬汁，继续打发后就成为蛋白糖霜了。



注：糖霜普遍是对西式糕点涂抹的某种糖制调味品的称呼。

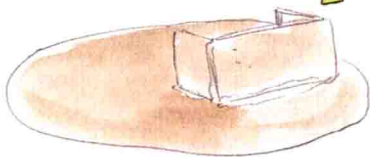
Step 13

在底座上开始“盖房子”了。首先拼装底部，用糖霜把相应的饼干黏在一起。



Step 12

剩下的面团烤一个大面片作为底座。



造房子

Step 14

等糖霜干透以后，开始盖屋顶。这时，房子已经初具雏形了。



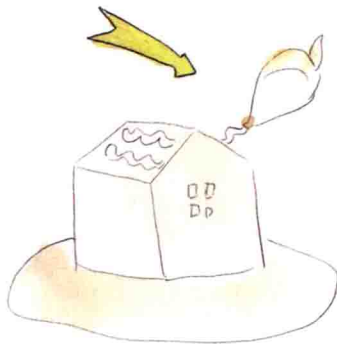
Step 15

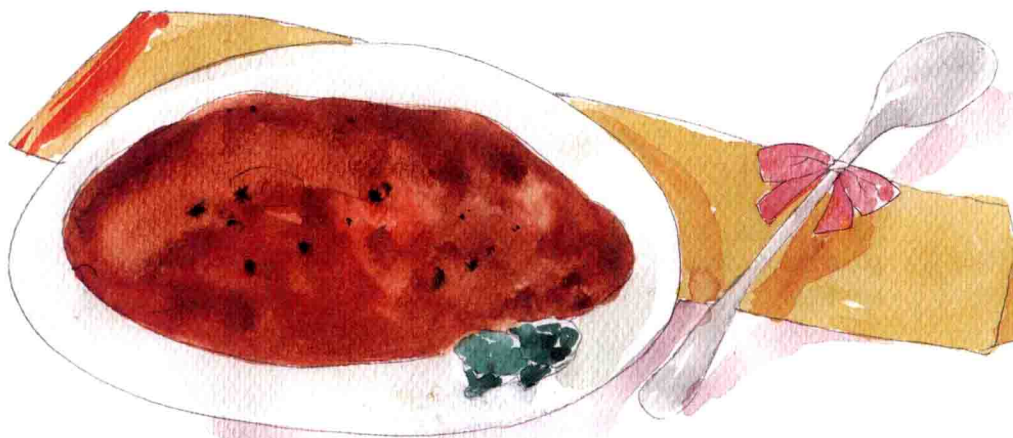
调一些比较稀一点的糖霜，可以加入一点食用色素。



Step 16

根据自己的喜好把房子好好装饰一番。





HOME MADE SOUP

土豆萝卜红薯南瓜汤

Step 1

把土豆切成饭粒一样的小丁。

土豆
1个



Step 2

把南瓜切成饭粒一样的小丁。



红薯
1个

Step 3

把红薯切成饭粒一样的小丁。



Step 5

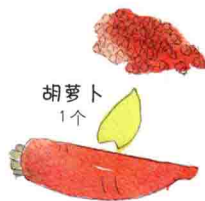
汤锅煮开多半锅水。



Step 4

把胡萝卜切成饭粒一样的小丁。

胡萝卜
1个





Step 7

大火煮5分钟左右，锅里留足够水，改中小火煮。当土豆变软的时候，拿勺子搅动并按压南瓜、土豆和红薯。之后加水，接着加一个切细的洋葱，再加混合香料和黑胡椒粉，继续煮30分钟。



Step 6

水开后把丁全部放入，并加入盐、少量混合香料和番茄沙司。



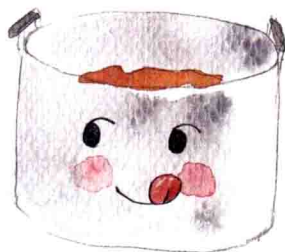
Step 8

适当加点水避免汤汁过于浓稠。



Step 10

鸡肉煮熟就好了。



Step 9

加入切块的鸡肉。

这是传统家庭料理哦。

