

许凯伦、爱米雷、欧芙蓉
水瓶、款款手作厨房 著
王正毅 摄影

玻璃罐 料理

JARS RECIPES



沙拉·便当·常备菜·甜点·果酱的
美好饮食提案

玻璃罐料理

许凯伦·爱米雷·欧芙蕾·水瓶·款款手作厨房 著 王正毅 摄影



北京联合出版公司
Beijing United Publishing Co.,Ltd.

图书在版编目 (CIP) 数据

玻璃罐料理 / 许凯伦等著 ; 王正毅摄影. -- 北京：
北京联合出版公司, 2016.8
ISBN 978-7-5502-7656-7

I . ①玻… II . ①许… ②王… III . ①食谱 IV .
①TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第082756号

本书中文简体出版权由野人文化股份有限公司授权，同意经由北京慢半拍文化有限公司出版
中文简体字版本，非经书面同意，不得以任何形式任意重制、转载。

著作权合同登记号：图字01-2015-8447

玻璃罐料理

作 者：许凯伦、爱米雷、欧芙蕾、水瓶、款款手作厨房 / 著

王正毅 / 摄影

选题策划：北京慢半拍文化有限公司

责任编辑：管文

封面制作：仙境设计

版式制作：北京水长流

北京联合出版公司出版

(北京市西城区德外大街83号楼9层 100088)

北京山华苑印刷有限责任公司印刷 新华书店经销

字数200千字 787毫米×1092毫米 1/16 9印张

2016年8月第1版 2016年8月第1次印刷

ISBN 978-7-5502-7656-7

定 价：39.80元

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书部分或全部内容

版权所有，侵权必究

本书若有质量问题，请与本公司图书销售中心联系调换。电话：010-84369312 010-84369315

Contents

目录

- WECK 玻璃罐的魅力所在 4
- 关于 WECK 玻璃罐的二三事 6

沙拉 × 欧芙蕾

- 尼斯沙拉 13
- 熏鲑鱼沙拉佐莳萝香草酱 14
- 煎鸭腿沙拉佐香橙酱 17
- 和风牛肉沙拉佐手工胡麻酱 18
- 泰式酸甜海鲜沙拉 21
- 希腊沙拉 22
- 意式星星面沙拉 25
- 海藻沙拉佐和风梅醋酱 26
- 鹰嘴豆沙拉佐柠檬油醋酱 29
- 古斯古斯彩蔬沙拉 30
- 综合坚果沙拉佐苹果油醋酱 33
- 水果沙拉佐草莓优格酱 34

便当 × 水瓶

- 南洋风味鲜蔬鸡丝冬粉 38
- 嫩烤猪边肉佐紫苏风味酱与麦片饭 40
- 家乡味卤肉盖饭 42

- 焗烤意式肉酱螺旋面 44
- 意式番茄蟹肉冷面 47
- 芙蓉豆腐和风蔬食冷面 48
- 蒜香薯泥佐烤牛肋蔬菜罐 51
- 萝卜泥番茄牛肉炊饭 52
- 蒸蛋·葱盐西蓝花墨鱼与紫苏拌饭 54
- 鸡蛋松鲔鱼盖饭佐豌豆苗鲜菇温沙拉 57
- 韩式风味烧肉饭 58
- 土豆沙拉佐鲑鱼南蛮渍 61

常备菜 × 许凯伦

- 蜂蜜柠檬酒 64
- 奶油红酒鸡肝抹酱 66
- 西班牙番茄冷汤 68
- 油渍香草奶酪 70
- 油封西班牙腊肠与鲜虾 72
- 凉拌盐海带柠檬卷心菜丝 74
- 辣渍小黄瓜 77
- 韩式泡菜凉拌墨鱼 78
- 牛肉与梅干海苔佃煮 81
- 咖哩风味醋渍菜花 83
- 芹香蘑菇酱 84

甜点 × 爱米雷

- 四种常备风味料 86
 - ** 大蒜香草油
 - ** 柠檬盐
 - ** 酒渍干贝
 - ** 盐鞠油葱酱
 - 焦糖香草布丁 91
 - 法式糖渍橙片 92
 - 杯烤红糖核桃香蕉蛋糕 95
 - 黑白双色巧克力慕斯与焦糖榛果 96
 - 英式苹果奶酥 98
 - 舒芙蕾蓝莓乳酪蛋糕 100
 - 浓情半熟巧克力蛋糕 102
 - 意大利提拉米苏 105
 - 蜂蜜红酒醋淋水果与马斯卡彭乳酪 106
 - 梅酒水梨冻凝生乳酪蛋糕 109
 - 双色水晶果冻 110
 - 烘茶奶酪 113
- 百香无花果果酱 117
 - 粉红胡椒菠萝果酱 118
 - 香草番茄果酱 121
 - 盐花焦糖苹果果酱 122
 - 玫瑰草莓凝酱 125
 - 红玉茶香芭乐果酱 126
 - 柳橙猕猴桃果酱 129
 - 双色果酱——蓝莓与覆盆子果酱 130
 - 双色果酱——
 - 蔓越莓与芳香万寿菊苹果果酱 132
 - 圣诞节水果干果酱 134
 - 月桂橙香地瓜抹酱 137
 - 香草栗子牛奶抹酱 138

果酱 × 款款手作厨房

沙拉·便当·常备菜·甜点·果酱的
美好饮食提案

玻璃罐料理

许凯伦·爱米雷·欧美蕾·水瓶·款款手作厨房 著 王正毅 摄影



Contents

目录

- WECK 玻璃罐的魅力所在 4
- 关于 WECK 玻璃罐的二三事 6

沙拉 × 欧芙蕾

- 尼斯沙拉 13
- 烹鲑鱼沙拉佐莳萝香草酱 14
- 煎鸭腿沙拉佐香橙酱 17
- 和风牛肉沙拉佐手工胡麻酱 18
- 泰式酸甜海鲜沙拉 21
- 希腊沙拉 22
- 意式星星面沙拉 25
- 海藻沙拉佐和风梅醋酱 26
- 鹰嘴豆沙拉佐柠檬油醋酱 29
- 古斯古斯彩蔬沙拉 30
- 综合坚果沙拉佐苹果油醋酱 33
- 水果沙拉佐草莓优格酱 34

便当 × 水瓶

- 南洋风味鲜蔬鸡丝冬粉 38
- 嫩烤猪边肉佐紫苏风味酱与麦片饭 40
- 家乡味卤肉盖饭 42

- 焗烤意式肉酱螺旋面 44
- 意式番茄蟹肉冷面 47
- 芙蓉豆腐和风蔬食冷面 48
- 蒜香薯泥佐烤牛肋蔬菜罐 51
- 萝卜泥番茄牛肉炊饭 52
- 蒸蛋·葱盐西蓝花墨鱼与紫苏拌饭 54
- 鸡蛋松鲔鱼盖饭佐豌豆苗鲜菇温沙拉 57
- 韩式风味烧肉饭 58
- 土豆沙拉佐鲑鱼南蛮渍 61

常备菜 × 许凯伦

- 蜂蜜柠檬酒 64
- 奶油红酒鸡肝抹酱 66
- 西班牙番茄冷汤 68
- 油渍香草奶酪 70
- 油封西班牙腊肠与鲜虾 72
- 凉拌盐海带柠檬卷心菜丝 74
- 辣渍小黄瓜 77
- 韩式泡菜凉拌墨鱼 78
- 牛肉与梅干海苔佃煮 81
- 咖哩风味醋渍菜花 83
- 芹香蘑菇酱 84

- 四种常备风味料 86
- ** 大蒜香草油
- ** 柠檬盐
- ** 酒渍干贝
- ** 盐麴油葱酱

甜点 × 爱米雷

- 焦糖香草布丁 91
- 法式糖渍橙片 92
- 杯烤红糖核桃香蕉蛋糕 95
- 黑白双色巧克力慕斯与焦糖榛果 96
- 英式苹果奶酥 98
- 舒芙蕾蓝莓乳酪蛋糕 100
- 浓情半熟巧克力蛋糕 102
- 意大利提拉米苏 105
- 蜂蜜红酒醋淋水果与马斯卡彭乳酪 106
- 梅酒水梨冻凝生乳酪蛋糕 109
- 双色水晶果冻 110
- 焙茶奶酪 113

果酱 × 款款手作厨房

- 百香无花果果酱 117
- 粉红胡椒菠萝果酱 118
- 香草番茄果酱 121
- 盐花焦糖苹果果酱 122
- 玫瑰草莓凝酱 125
- 红玉茶香芭乐果酱 126
- 柳橙猕猴桃果酱 129
- 双色果酱——蓝莓与覆盆子果酱 130
- 双色果酱——
蔓越莓与芳香万寿菊苹果果酱 132
- 圣诞节水果干果酱 134
- 月桂橙香地瓜抹酱 137
- 香草栗子牛奶抹酱 138

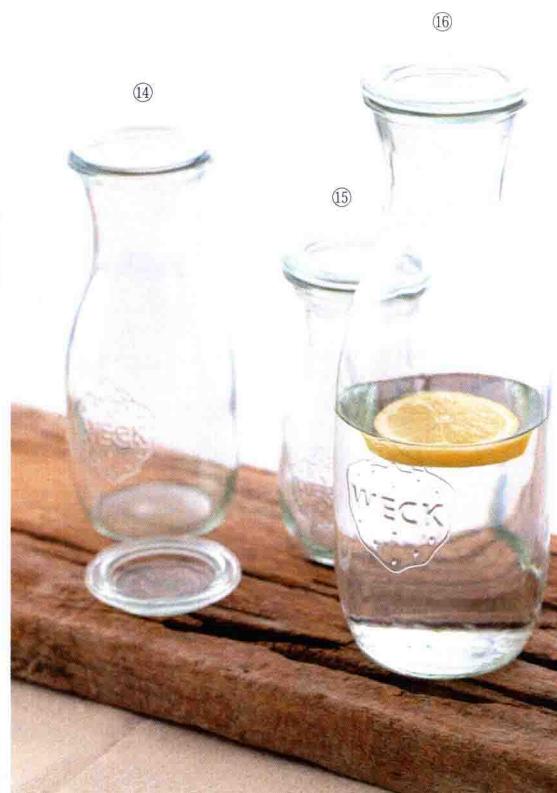
WECK 玻璃罐的魅力所在

德国 WECK 玻璃罐的魅力就在于，排列摆在一起可爱的模样。

清透明亮，且外形丰富多变，

无论是料理时盛装，收纳食材或生活小物……

都能轻松找到让摆放加分的玻璃罐与之匹配。



① WE-900/290ml/高 87mm ② WE-740/290ml/高 55mm ③ WE-741/370ml/高 69mm ④ WE-742/580ml/高 107mm

⑤ WE-976/165ml/高 47mm ⑥ WE-743/850ml/高 147mm ⑦ WE-080/80ml/高 55mm ⑧ WE-761/140ml/高 69mm

⑨ WE-760/160ml/高 80mm ⑩ WE-901/560ml/高 88mm ⑪ WE-902/220ml/高 66mm ⑫ WE-748/1062ml/高 105mm

⑬ WE-903/235ml/高 66mm ⑭ WE-764/530ml/高 184mm ⑮ WE-763/290ml/高 140mm ⑯ WE-766/1062ml/高 250mm



⑯ WE-905/600ml/高210mm ⑰ WE-908/1040ml/高210mm ⑱ WE-975/340ml/高130mm ⑲ WE-974/1590ml/高210mm ⑳ WE-995/200ml/高122mm ㉑ WE-996/370ml/高122mm ㉒ WE-762/220ml/高80mm ㉓ WE-744/580ml/高85mm ㉔ WE-745/1062ml/高147mm ㉕ WE-739/2700ml/高242mm ㉖ 白色塑胶盖(S、M、L) ㉗ 不锈钢密封夹 ㉘ 密封橡胶圈(S、M、L) ㉙ 漏斗分装器 ㉚ 德国WECK玻璃罐夹取器

关于 WECK 玻璃罐的二三事

来自德国的WECK玻璃罐，材质在加热及烹饪过程中不会释放出双酚A(BPA)，可作多种用途的高品质玻璃收纳容器，配合所附之橡胶垫及不锈钢密封夹使用可达密封效果，不管是用来储存干式的食材，油渍的蔬果，或用来直接烘焙布丁甜点(220°C以下适用，并须特别注意，瞬间温差过大可能导致破裂)，或是拿来储存小零件，灌制蜡烛，种植室内绿色小盆栽等，在日常生活中的应用多到令人目不暇给，实用又实在的品质是日常居家及DIY手作的最佳容器选择。



关于每一件 WECK 玻璃罐

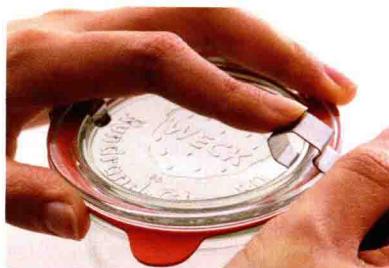
- **内容物：**玻璃罐1个，玻璃盖1个，符合盖口尺寸的橡胶垫1个，不锈钢夹2个。
- **材质：**玻璃，橡胶，不锈钢。
- **制造地：**德国(玻璃罐，不锈钢夹)，斯里兰卡(橡胶)。

如何使用 WECK 玻璃罐

- ① 首先将符合罐盖大小的橡胶圈套在玻璃盖内缘。再将玻璃盖盖上，让橡胶圈紧密贴合在盖子与罐身中间。

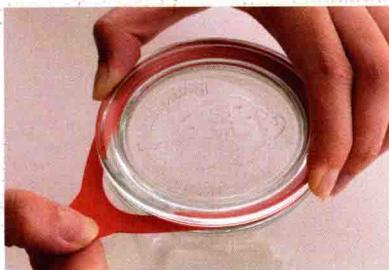


- ② 一手将不锈钢夹较短的一端固定在玻璃盖内侧，另一手稍微施力将扣环长尾端撑开，接着往下压，即可扣上完成密封。



完成！

- ③ 开启时由不锈钢扣的长尾端向上推开即可卸下扣环。欲开启已真空密封WECK罐，只须将橡胶圈角舌往外拉即可。



使用WECK玻璃罐非读不可的注意事项

WECK玻璃罐的耐热温度为-18°C ~ 220°C，但引起玻璃罐破裂的主要原因为瞬间温差过大或过于急促剧烈，原厂建议的瞬间温差容忍度为80°C，但在不同的盛装内容物交互作用下，即使瞬间温差未达80°C，急剧的温度变化仍有可能导致破裂，因此请特别注意下列的说明，避免瞬间温差所造成的损失：

- 若玻璃罐从冰箱取出后，须静置数分钟使罐身回到室温，才可以进行加温、加热的后续动作；若是由冷冻库中取出，须先放入冷藏数分钟后，再取出至室温，即所有回温的动作须采渐进式。
- 不可直接直火加热或放置于煤气上使用，若置于锅子或电锅里加热，底部须

先放置隔热架，并且在加热前请注意上述渐进式回温原则，以防温差过大造成罐身破裂。

- 罐身与内容物须在完全冷却后，才可放入冰箱中冷冻冷藏。
- 罐身若由沸水中或加热后取出，请先置放在厚毛巾或木头垫上，以防接触面瞬间温差过大造成破裂。

其他常见问题Q & A

- Q 罐身上的小气泡或纹路是问题商品吗？

A 在制作过程中细微的温差变化有可能造成气泡与纹路的产生，请放心这并不会影响产品的功能，可安心使用，德国原厂也将持续努力改进制造技术以减少这些现象。

- Q 可以放入电锅／微波炉中加热，或放洗碗机中清洗吗？

A 可以，但在使用上请谨记注意事项中所提及各要点，避免瞬间温差过大，例如加热完立刻取出冷却，或电锅中没有垫高加温，未采渐进式回温有可能会造成破损，请小心评估使用。



作者群 Writer

沙拉 设计·料理 by 欧芙蕾

便当 设计·料理 by 水瓶

常备菜 设计·料理 by 许凯伦

甜点 设计·料理 by 爱米雷

果酱 设计·料理 by 款款手作厨房

书中材料的使用分量

1 小匙 = 5ml

1 大匙 = 15ml

1 杯 = 200ml

A close-up photograph of a wooden table edge. In the background, slightly out of focus, is a white bowl containing what appears to be scrambled eggs or a similar dish. The lighting is warm and focused on the bowl, creating a cozy atmosphere.

体验德国百年 WECK 玻璃罐的魔幻魅力，
丰富每一天的料理时光，
就让沙拉、便当、常备菜、甜点、果酱，
如此丰富的料理提案，
疗愈你生活中积累的所有疲惫！

Chapter

1 沙拉 × 欧芙蕾



Introduction

回忆起与 WECK 玻璃罐的相遇，瓶身上草莓图案最让我印象深刻，刚开始购买少量的罐子回家，一边用着一边探索更多运用的可能，经过一段时间的相处后喜爱的感觉越发强烈，我开始在网上寻找研究更多的妙用方法，每每发现极具创意的使用方法，像是挖到宝藏一般欢喜雀跃。我的 WECK 玻璃罐常用于储存各式干燥食材及生活中大大小小的物品，上盖部分除了经典玻璃材质之外另有温润的木盖可以选搭，喜欢它穿上木盖后的模样，除了成为容器外兼具装点空间的功能，在盛产蔬果的季节里制作各种食物保存在 WECK 玻璃罐是我的首选，罐里封藏大自然赐予的作物，一瓶瓶地收在柜子上让我觉得好安心，在搜罗来的运用中把 WECK 玻璃罐当成食器的概念最让我感到惊喜，缤纷色彩的食物在透明瓶身衬托下看起来美味极了。因此着手研究美国与日本的罐子沙拉，将其特色结合我们喜爱的沙拉版本，随性装盘的蔬菜依照水分湿至干，及食材重到轻的基础分层配置，信手拈来随意调制的沙拉酱准确计量，透过一次次的调整把日常餐桌上我们喜爱的风味储存进去。很幸运有这次的机会为 WECK 玻璃罐设计食谱，构思时因为太喜欢的关系，情绪一直处于澎湃的状态，能够通过这本食谱与大家分享我们的喜爱，心中感到无比的珍惜，罐子里装进去的是沙拉也悄悄装进我们的家庭味，希望读着食谱的你会喜欢。

profile

欧芙蕾

在一个男人与一只猫的生活里穿梭，用影像及文字记录日常食事，持续以一颗热情的心创造美好生活。
合著有《一日小野餐》。

Facebook 欧芙蕾秘密花园



