

<<法式糕点制作基础>>

图书基本信息

书名：<<法式糕点制作基础>>

13位ISBN编号：9787501966622

10位ISBN编号：7501966621

出版时间：2009-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：法国蓝带厨艺学院

页数：109

译者：卢大川

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>

<<法式糕点制作基础>>

内容概要

本书作为“寻梦萨布里娜”系列中有关烘焙制作的经典教程，将重点放在了法式糕点的制作方法及品尝方法上。

这本书对于那些刚刚接触烘焙制作的新手们来说浅显易懂。

另外，为了使大家能够真正地走进这个精彩的烘焙王国，本书还对那些历经多年留传下来的经典糕点的制作方法进行了简单地解说。

本书通过逐步指导的方式，使大家学会制作世界闻名的法式甜点，并能制作出巴黎著名点心师才能做出的美味。

本书由来自巴黎总校的法国大厨、经验丰富的日本厨师，以及拥有精湛技艺的东京分校的教授们合力倾情打造。

法国蓝带厨艺学院的传统授课方式是一边传授具体的烹饪方法，一边进行演示。

与此同时，学生们自己进行实际操作，这样就可以在实践中掌握烹饪技术。

在这本书中，糕点制作方法的所有步骤都配有照片。

法国蓝带厨艺学院的糕点课程的基础课程有海绵蛋糕、烘焙小点心、慕斯等受大众喜爱的法式糕点的制作。

让大家掌握从制作蛋糕坯到完成整个蛋糕制作的全过程；中级、高级课程让大家在掌握了法式糕点的基础知识后，进行更扎实地学习。

书中介绍的糕点与基础课程的教学计划一样，旨在让糕点初学者也能够掌握相关基础知识和技术。

书中选择了制作工艺简单、有代表性的40种法式糕点。

对法式糕点不熟悉的读者也很容易上手。

全面、权威、精美、实用，是专业人士学习技艺的经典，是初学者入门的宝典。

<<法式糕点制作基础>>

作者简介

法国蓝带厨艺学院自1895年在巴黎创建以来，作为一所享誉世界的法国料理专业院校，现在已经有100多年的历史。

一直以来都贯彻着“重视传统与艺术的法式点心”这种最初的教育方针，接纳着来自世界50多个国家的学生，毕业生中很多人成为专业料理人、名厨师。

这所学校的结业证也成

<<法式糕点制作基础>>

书籍目录

- "序
- 基本技法
- 基本技法
 - 油酥面团
 - 双色曲奇
 - 杏仁香脆饼
 - 巴斯克蛋糕
 - 甜酥面团
 - 布鲁耶尔洋梨塔
 - 基本面团
 - 泰坦苹果塔
 - 膨胀面糊
 - 酒渍水果蛋糕
 - 热内亚杏仁派
 - 玛德琳娜贝状蛋糕
 - 大理石蛋糕
 - 海绵蛋糕
 - 黑森林蛋糕
 - 托帕兹菠萝蛋糕
 - 分蛋法海绵蛋糕
 - 开心果木柴蛋糕
 - 巧克力夏洛特蛋糕
 - 萨瓦海绵蛋糕
 - 泡芙
 - 泡芙（夹心泡芙、萨朗堡、奶油提篮泡芙、天鹅泡芙）
 - 发泡奶油泡芙
 - 千层派皮
 - 杏仁奶油夹心派
 - 糖霜杏仁奶油派
 - 草莓拿破仑酥
 - 苹果叶状派
 - 发酵面团
 - 牛面包、巧克力小面包
 - 松甜小面包、葡萄干面包
 - 萨瓦兰水果蛋糕
 - 松甜面团
 - 慕斯
 - 冷盘甜点
 - 奶油蛋糕
 - 慕斯奶油
 - 巴伐利亚奶油
 - 巧克力
- 制作法式糕点的基本技巧
 - 面团
 - 奶油、奶油馅

<<法式糕点制作基础>>

巧克力
专业术语解说
工具
原料

<<法式糕点制作基础>>

章节摘录

插图：

<<法式糕点制作基础>>

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>