

<<50道超人气经典法式烘焙>>

图书基本信息

书名：<<50道超人气经典法式烘焙>>

13位ISBN编号：9787534961571

10位ISBN编号：7534961572

出版时间：2013-7-1

出版时间：河南科学技术出版社

作者：许正忠,陈其伯

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>

<<50道超人气经典法式烘焙>>

前言

进入法式烘焙的世界法式烘焙，驰名世界，一直给人经典与浪漫的感觉，很多糕点都有着悠久的历史与美丽的故事，更有些出现在名著小说当中，让人为之深深着迷。

法国人的饮食文化十分讲究与精致是有目共睹的，烘焙尤其是经典中的经典。

远从14世纪开始，法式糕点就在师傅的巧思下，在当时的饮食市场流行；在16世纪发展达到一个高峰，许多经典的手艺都在那时候出现，成为烘焙师傅学习与传承的项目。

法国人重视家庭与节庆，自然许多的经典来自于节庆时期的家庭餐桌，是团聚时必吃的点心；宗教的深厚影响力也使得修道院发明了许多的食物保存方式，例如法式软糖制作方式流传至今；贵族的奢华生活更带动了许多烘焙师傅致力于制作许多别出心裁的创意点心，在上流社交圈中引发风潮；各地区性的饮食习惯与特产，让盛产的蓝莓、杏桃等果物，成为远近驰名的点心。

此外，烘焙也从基本蛋糕的技巧延续至华丽的外型装饰，增加了视觉享受，同时也丰富了烘焙的内涵，例如慕斯类糕点就考验着烘焙师傅的功力，除了基本蛋糕的制作、各式慕斯的应用、水果库利的技巧与装饰的创意美学，让法式烘焙的领域充满着无限的创意与美感。

<<50道超人气经典法式烘焙>>

内容概要

《50道经典法式烘焙》中囊括了基本蛋糕、甜塔&派、饼干&法式软糖、玛德莲、糖渍水果蛋糕、欧培拉、苹果派、法式软糖、马卡龙、焦糖布丁和各式慕斯，各种美味糕点聚集。传统的法式家庭点心和华丽的法式装饰甜点，谱出最幸福的美味口感。

传统的法式甜塔皮如何做？

常见的法式糕点水果有哪些？

经典蛋糕、甜塔皮&派、饼干&法式软糖、法式点心和各式慕斯，玛德莲、糖渍水果蛋糕、欧培拉、苹果派、法式软糖、马卡龙、焦糖布丁和各式慕斯。

50道岁月认证的经典法式烘焙，吃出享受吃出美！

<<50道超人气经典法式烘焙>>

作者简介

许正忠，台湾著名烘焙师，毕业于台湾建成国中。

曾任成德国中技能班讲师开平中学烘焙科召集人、头城家商教师研习营讲师、景文技术学院餐饮科讲师、文化大学海青班讲师、台南县烘焙食品职业训练班讲师、台北市委外烘焙食品职业训练班讲师、中华职训西点讲师、海外侨商烘焙研习营讲师、世新大学终身教育学院烘焙班讲师。

烘焙食品乙级技术士检定合格、教育部专科专业技术教师西式烘焙、西餐烹饪检定合格、福华大饭店点心房领班，中华人民共和国西式烘焙师高级技能检定合格。

陈其伯，国中家政课开启了对于烹饪的热情，体会到自己做的食物受到身边同学师长喜爱，是超级有成就感的一件事。

从面包店助手开始磨练，半工半读完成了学业，同时取得丙级证照，目前服务于礁溪长荣凤凰酒店。

<<50道超人气经典法式烘焙>>

书籍目录

基本蛋糕 8香草戚风蛋糕 10巧克力戚风蛋糕 Chapter 1蛋糕 15玛德莲 16金融家 19布朗尼 20覆盆子熔岩巧克力 22糖渍水果蛋糕 24焦糖无花果 27欧培拉 30树干蛋糕 33沙哈 Chapter 2塔&派 38塔皮&派皮 41柠香奶酪塔 43蓝钻塔 45黄金塔 48香橙巧克力塔 50坚果塔 52枫糖芭娜娜 54贵族苹果派 56杏桃酥派 59草莓千层派 61国王烘饼 62海陆咸派 Chapter 3饼干&糖果 67指形饼干 68杏仁瓦片酥 71胚芽司康 72百汇福袋 77覆盆子棉花糖 79柠檬棉花糖 80红莓软糖 83热带水果软糖 85奇异果软糖 Chapter 4甜点 88可丽露 90巧克力马卡龙 92草莓泡芙 94可颂布丁 97焦糖布蕾 99杏仁牛奶冻 101焦糖布丁 103巧克力布丁 105红酒芦荟冻 106水果鲜奶酪 Chapter 5慕斯 111香槟夏洛特 115皇家夏洛特 118蒙布朗 120丘比特 123双倍浓情 126花赏 128雪天使 131焦糖玛琪朵 134金色仲夏

<<50道超人气经典法式烘焙>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<50道超人气经典法式烘焙>>

编辑推荐

经典，永远在流行！

50道岁月认证的经典法式烘焙，谱出最幸福的美味口感，尽享优雅的午后时光！

各种美味糕点在这里聚集，传统的家庭点心和华丽的装饰甜点，谱出最幸福的美味口感。

蛋糕、面包、软的派、硬的糖……花样繁多、口味各异的甜点，一定满足你的口腹之欲哦！

小编看了都禁不住流口水。

和我一样的甜点控们，一起动手做出美味又健康的美食吧！

《50道超人气经典法式烘焙》以法式甜点为主要内容，款式、做法等有传统的，有创新的，食材的选用和制作方式都是依据法国本地的习惯。

它不但适合专业烘焙人士参考，对于初学者的进阶学习，也有不少助益。

总之，对于所有甜点爱好者来说是一本不可多得的好书。

<<50道超人气经典法式烘焙>>

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>