

<<五星級歐式甜點烘焙課>>

图书基本信息

书名：<<五星級歐式甜點烘焙課>>

13位ISBN编号：9789571033655

10位ISBN编号：9571033650

出版时间：2006-9

出版时间：尖端

作者：堀江新

译者：黃美蓉

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>

## <<五星級歐式甜點烘焙課>>

### 內容概要

最讓人感到幸福的美味甜點

本書作者以其多年所學及經驗，公開約60道西洋經典甜點製作祕訣。

常有人說：配方是西洋甜點的生命。

本書除忠實地遵照自古流傳下來的配方，更詳細記錄了作者親身製作甜點的成功祕訣。

只要掌控這些小技巧，融合食材美味，就可以烘烤出絕讚的甜點，同時產生極大的喜悅。

尤其歐式的甜點，不論在外觀、造型或口味的變化上，都十分精緻、有深度，不僅嚐過之後令人難以忘懷，即使光是欣賞也能教人印象深刻。

### 本書特色

1.製作成功祕訣：作者認為，若能確實掌控一些製作上的小技巧，反而是讓甜點製作成功的重要關鍵。

(例如，發泡蛋白的打發方式、麵糰如何混合以及混合時溫度的適當控制等。

)因此在每一道甜點的做法，都無私、極其詳細地說明成功的訣竅。

2.美味視覺享受：本書除了許多珍貴的烤甜點祕訣之外，充份表現出每一道甜點可愛之處的照片，讓您在視覺上先獲得滿足，讓您想像一道道美味的甜點入口的絕妙口感。

## <<五星級歐式甜點烘焙課>>

### 作者簡介

堀江新 (Shin Horie)

1967年出生於日本神奈川縣。

曾在葉山法國茶屋、日本東京銀座的和光巧克力店工作後，於1992年遠赴歐洲進修。

先後曾在盧森堡的Oberweis、比利時的多姆甜點店及法國的丹尼爾季洛、Bajard甜點店等名店進修，並在巴羅納學校針對巧克力的製作技術進行不斷鑽研。

在1996年，就以20世代的年紀擔任和光巧克力店主廚，也因其年輕而引起話題，接著於2001年獨立，在新宿曙橋開了La Vie Douce。

並曾獲得1995年Concours Charles Proust第一名、1999年Coupe du Monde de la Pâtisserie (世界大賽) 冰雕組第一名等多項比賽的得獎殊榮。

<<五星級歐式甜點烘焙課>>

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>