<<果子学校-海绵蛋糕>>

图书基本信息

<<果子学校-海绵蛋糕>>

内容概要

「菓子学校」的第一堂課:像雲朵般輕柔的「海綿蛋糕」!

鬆軟溼潤的海綿蛋糕,遇上入口即化的鮮奶油,搭配鮮紅的酸甜草莓、充滿甜蜜小女人風情的草莓鮮奶油蛋糕,無疑是甜點迷心中最經典的基本款。

甜點美味的關鍵盡在細節之中,「菓子学校」的第一堂課,就從這裡開始!

讓專家教你如何做出像雲朵般輕柔的海綿蛋糕,精通鮮奶油的打發技巧和變化,熟練裝飾材料的處理 與應用,更進一步學習日本超人氣的水果蛋糕捲、適合分送親友同事的可愛小蛋糕,以及保證讓眾人 驚豔的巨蛋蛋糕。

準備好在派對上露一手了嗎? 現在就跟隨專家的指導,展開你的甜點進修之旅吧!

<<果子学校-海绵蛋糕>>

作者简介

歡迎來到「菓子学校」!

辻(tsuji) 東京甜點專門學校 名師親自指導

- *唯一在法國設立分校的專業廚藝學校
- *二大專業餐飲學校權威推薦
- *日本國家指定「辻」專業廚藝聯盟校之一
- *甜點師傅最嚮往的夢幻進修殿堂

正宗東京洋菓子

不知道「辻」東京,別說你懂甜點!

獨家公開「辻」東京甜點專門學校各類經典甜點食譜 不用花大錢到日本法國廚藝學校留學,在家也能得到名師親自指導!

獨家公開 「辻」東京甜點專門學校 各類經典甜點食譜!

「菓子学校系列」由辻 東京甜點專門學校研發蒐集:橫跨法、義、德、英、日式和亞洲風味等各類 經典甜點食譜。

針對家庭食用、小型派對設計分門別類的甜點課程:涵蓋海綿蛋糕,巧克力點心,餅乾&比司吉,冰品&甜品,磅蛋糕&烤點心,起司蛋糕、派&塔,戚風蛋糕&泡芙等,豐富多樣!

全面完整的教學:從食材挑選擇到擺盤設計,從新手練習到熟手應用,從甜美的少女滋味到成熟的 大人風味,完整呈現甜點迷人的多元面貌!

不用花大錢到日本法國廚藝學校留學,在家也能得到名師親自指導!

过 東京甜點專門學校秉持日本職人精神,將甜點的深奧美味與工藝創作發揮到極致,甚至登陸法國辦校教學,是甜點師傅最嚮往的夢幻進修殿堂。

「菓子学校系列」由該校授課教授親自指導:配合詳盡的步驟圖解,一目瞭然,清楚易學。 書中詳列製作所需的工具與材料,並提供適合在家操作的替代方案;同時解釋製作原理,將技巧與知 識融會貫通,更細心提醒甜點高手才知道的美味祕訣,傾囊相授!

宛如名師到家中一對一指導:即使新手也能輕鬆學成,讓你搖身變成烘焙達人。 好吃,好看,好玩,讓人忍不住想親自動手!

<<果子学校-海绵蛋糕>>

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