

<<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」的第一堂课：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」的第一堂课，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！

辻 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>