

<<冰品&甜品>>

图书基本信息

书名：<<冰品&甜品>>

13位ISBN编号：9789866487408

10位ISBN编号：9866487407

出版时间：2009-9-30

出版时间：朵琳

作者：Ecole/東京製果研究室

译者：珂辰

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>

<<冰品&甜品>>

内容概要

冰品&甜品

お果子の學校4 Ecole De Patisserie

作者 / Ecole/東京製果研究室 譯者 / 珂辰 出版社 / 朵琳

出版日期 / 2010/09/30

商品語言 / 中文/繁體

裝訂 / 平裝

內容簡介

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！

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！

【菓子学校 Vol.4冰品&甜品 內容簡介】「菓子学校」的第4堂課：超清爽！

冰涼透心的消暑「冰品&甜品」！

炎炎夏日必備的冰品，嚐一口就令人暑氣全消，即使在冬天也難以抗拒！

除了正統的冰淇淋，還有在家就能做的清爽雪酪與鑽石冰，入口即溶的鮮奶酪與慕斯。

滑溜的布丁、果凍與杏仁豆腐，人氣正夯的和風點心：蜜豆寒天、白玉湯圓等清涼甜品盡收其中，千萬不能錯過！

自製冰品&甜品，健康美味又安心，快來品嚐盛夏的沁涼滋味吧！

<<冰品&甜品>>

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>