

<<蓝带甜点师的纯手工果酱>>

图书基本信息

书名：<<蓝带甜点师的纯手工果酱>>

13位ISBN编号：9787534949494

10位ISBN编号：7534949491

出版时间：2011-2-10

出版时间：河南科学技术出版社

作者：于美瑞

页数：136

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>

## <<蓝带甜点师的纯手工果酱>>

### 内容概要

作者亲自传授54款好做又美味的天然果酱、糖煮果泥、柑橘类果酱、香料果酱、鲜果果冻的独家制作经验。

每款均有详细步骤、独家制作秘密提示等实用内容，轻轻松松做天然无添加的果酱给自己和家人。书中更有详细的新手无敌绝技、水果图鉴、具体的制作答疑等有用知识，让新手也一次成功！

<<蓝带甜点师的纯手工果酱>>

作者简介

于美瑞，台湾知名的果酱女王。

巴黎蓝带厨艺学院大证书毕业（甜点与料理双修），巴黎丽池饭店艾斯考菲尔厨艺学院法式艺术甜点毕业；曾担任巴黎蓝带厨艺学院助手（料理及甜点），及就职于巴黎多家著名面包房。

<<蓝带甜点师的纯手工果酱>>

书籍目录

- 我的无条件厨房
- 什么是法式果酱
- 新手无敌
- 苹果果胶DIY
- 水果图鉴
- 常用香料
- 天然果酱
  - 玫瑰草莓果酱
  - 青苹果果酱
  - 红苹果李子果酱
  - 香草苹果西红柿果酱
  - 西红柿哈密瓜果酱
  - 黑柿子西红柿果酱
  - 黑柿子西红柿猕猴桃果酱
  - 猕猴桃果酱
  - 猕猴桃菠萝果酱
  - 青芒果果酱
  - 芒果西红柿果酱
  - 芒果哈密瓜果酱
  - 双芒果果酱
  - 菠萝芒果果酱
  - 菠萝果酱
  - 菠萝香瓜果酱
  - 荔枝果酱
  - 红葡萄果酱
  - 蓝莓果酱
  - 蜂蜜水蜜桃果酱
  - 蜜桃甜李果酱
  - 香蕉芒果果酱
  - 芭蕉葡萄干果酱
  - 香蕉果酱
  - 香蕉椰子果酱
  - 香蕉桑葚果酱
  - 榴莲苹果果酱
  - 火龙果果酱
  - 番石榴果酱
  - 莲雾桃酒果酱
  - 酪梨果酱
  - 百香果果酱
  - 水梨仙草果酱
  - 红色果酱
- 糖煮果泥
  - 李子果泥
  - 酪梨百香果果泥
  - 芒果覆盆子果泥

<<蓝带甜点师的纯手工果酱>>

李子覆盆子果泥  
罗汉果水梨果泥  
木瓜桑葚果泥  
四果果泥  
柑橘类果酱  
柳橙果酱  
黄柠檬果酱  
葡萄柚蜂蜜果酱  
金桔猕猴桃果酱  
香料果酱  
苹果香料果酱  
芒果香料果酱  
鲜果果冻  
李子果冻  
丁香梅子果冻  
洛神花果冻  
菊花荔枝果冻  
玫瑰荔枝果冻  
西瓜果冻  
百香果果冻  
我在蓝带做果酱  
果酱急救  
About糖  
果酱Q&A  
妙用工具  
继续做果酱  
特别感谢

<<蓝带甜点师的纯手工果酱>>

章节摘录

插图：

## <<蓝带甜点师的纯手工果酱>>

### 媒体关注与评论

这几天看着美瑞穿着蓝带学校的厨服，安静从容地穿梭在我们餐厅的厨房里，我仿佛看到了年轻时的自己。

虽然厨房在餐期时有着千军万马的气势与强帅齐心的场面，但是这一位小女子的手工果酱，却更像是沙场上抚慰人心的家书。

法文有一句谚语：L' amour passe par l' estomach，意指“爱，是会经过你的胃的”。

一罐小小的果酱，充满了激情、耐心和专业技术，不管在多寒冷的冬天，它都会唤醒你的一整天，这是再多的咖啡或是醒颜露也比不上的。

美瑞的手工法式果酱，让我想起那一段似水年华的日子，现在品尝起来，其实是甜蜜多过酸涩的，在我年轻的时候…… ——32行馆 总经理美瑞，多年前远渡重洋至法国蓝带厨艺学院学习厨艺，学成归国之后，她利用台湾本土盛产的水果，加上所学的技术，以及她自己的巧思搭配，最重要的是一颗充满热情的心，制作了许多美味多姿的果酱。

小小的一瓶果酱，蕴涵了制作者的用心、耐心、爱心与坚持，也是一位浪漫梦想家心血的结晶。

在此竭诚欢迎大家来赴这场超幸福的盛宴。

——台湾蛋糕协会副会长

## <<蓝带甜点师的纯手工果酱>>

### 编辑推荐

《蓝带甜点师的纯手工果酱》编辑推荐：你没吃过的味道！

用激情和耐心熬制生活的小幸福。

跟随法国蓝带厨艺学院的甜点师，学习54款无添加、纯手工的法式果酱，做出连不吃果酱的人都想吃的果酱！



<<蓝带甜点师的纯手工果酱>>

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>