

<<新态度法式甜点>>

图书基本信息

书名：<<新态度法式甜点>>

13位ISBN编号：9789575269616

10位ISBN编号：9575269616

出版时间：20100505

出版时间：瑞昇文化

作者：藤川 浩史 ( Hiroshi Fujikawa )

页数：104

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>

## <<新态度法式甜点>>

### 内容概要

餐廳推出的餐後甜品和糕點專賣店販售的甜點，兩者之間並沒有清楚的區隔和定義，一般來說，差別就在於能不能外帶。

能否外帶確實是關鍵性的要素。

料理師傅大多會這麼說明：外售的甜點不能太軟、太容易融化，外形也不能太易毀損，剛完成的甜點才有的新鮮風味與香味，是預先製作的糕點怎麼也比不上的。

作者認為：餐後甜品和外賣甜點不只有那些讓人容易了解的表面差異，而是在本質上也有不同之處...或許是因為甜點及料理師傅的創意和製作手法上的差別吧。

作者將料理師傅們製作甜點的許多優異特質，以及至今仍深受感動和影響的部分，簡單歸納成以下兩點。

第一點是料理師傅不仰賴食譜，他們會先考量「食材」來製作。

一般甜點師傅很容易陷入食譜至上的迷思中，例如想要製作榛果慕斯時，許多人大概都是先找出自己手邊的食譜，從中選擇最基本的配方，然後加以組合、應用。

相對的，一位優秀的料理師傅絕對是風味至上。

他會充分思考如何活用那項食材後，才開始動手製作，有時候一整天都在忙著了解風味，以調整出最佳的烹調法和調味方式。

當然，他們的腦袋裡也塞滿各式各樣的食譜，然而作者卻也時常看到他們超越食譜的侷限，展現臨機應變的爆發力，以及靈活運用食材的適應能力。

另一個應該向他們學習的優點是：追根究底的態度。

不論是烹調或組合風味時，他們都會慎重其事逐一仔細研究「為何這麼做？」的原因。

一位優秀的料理師傅除了具備臨機應變組合食材的膽識外，在進行「熬煮水果」、「烘焙堅果」等細微作業時，還兼具依各別目的運用不同技術的細膩度。

此外，他們即使裝飾一片葉子也要求有其意義，省略與料理風味無關的裝飾等，甚至連組合味道上都極精細的控制。

作者希望自己也能擺脫食譜的束縛，跳脫僵化的邏輯思考，從選擇適合的的食材開始，製作出具有自我風格，展現獨一無二風味與內涵的甜點。

作者還期盼能跨越點心和料理的藩籬，擷取甜點和料理師傅兩者的優點，開創屬於自己的甜點世界。儘管距離實現夢想的路還很遙遠，但作者希望藉由本書讓各位看到他現在正一步步逐夢踏實。

## <<新态度法式甜点>>

### 作者简介

藤川 浩史 (Hiroshi Fujikawa) 1970年10月生於北海道札幌市。  
「辻烹調師專門學校法國分校畢業後，91年時進入東京代官山的「Pierre D'or」公司，跟隨及川太平主廚工作5年的時間，學習到調和味道和烘焙技巧等製作甜點的基本知識。  
96年時進入「Hotel De Mikuni」的法國甜點部門，03年擔任該部門的甜點主廚。  
在此其間，在擔任東京澀谷「Restaurant Nepsis」的法國甜點主廚的機緣下，他深刻感受到餐廳甜點的魅力，開始對法式甜點有更寬廣的視野與想法。  
06年7月他決定獨立開店，於是在東京的久が原開設「La splendeur」甜點店。  
基於個人豐富的經驗，他構思出「能外賣的餐廳甜點」，並持續探索此一主題。  
此外，他也希望致力研發出更多的小點心和半生蛋糕等烘焙類甜點。

## <<新态度法式甜点>>

### 书籍目录

跨越點心和料理的藩籬，完成夢想中的甜點與餐後甜品媲美的小蛋糕和甜點櫻桃卡西諾蛋糕馥郁巧克力蛋糕栗子慕斯蛋糕草莓茴香蛋糕白雲蛋糕核桃蛋糕晶瑩閃亮的果凍！

挑戰外賣甜點的極限焰火蛋糕荔枝風味蛋糕天使蛋糕異國風味蛋糕引進主菜、副菜和醬汁的關連性鹽味焦糖蛋糕羽翼草莓蛋糕雅馬邑洋李蛋糕濃縮風味蛋糕拉比特蛋糕深入追求組合風味的意涵焦糖洋梨蛋糕馬達加斯加蛋糕巧克力榛果蛋糕五味調和蛋糕紅酒洋梨蛋糕令人耳目一新的瑞士捲極其柔軟、構成簡單將種味道和種芳香直接封入玻璃杯中綠茶葡萄柚凍巧克力咖啡凍洋梨香檳凍茶香柿子凍葡萄風味凍生薑芒果凍金巴利白起司凍分別使用兩種蛋黃霜首重入口即化的口感黑、白種基本蛋糕從決定主角開始風味組合一覽表果凍膠是裹覆甜點的醬汁絕對堅持的巧克力品質

## <<新态度法式甜点>>

### 编辑推荐

作者藤川浩史的甜點哲學：以單純的心情認真製作，希望傳遞剛出爐甜點的美味。味道重於外觀。

省略與味道無關的裝飾，展現簡單的美味。

增加甜點的水分，達到如在口中滑行般的滑潤口感，和豐潤水嫩的喉韻。

採納料理師傅自由揮灑的創意，擴展味道組合的幅度。

慕斯、奶油、果醬等在主體部分的比重，更甚於麵團，以強調新鮮的風味。

慕斯、鮮奶油等的柔軟度剛好適合外賣。

積極應用現代法國料理的烹調技術，儘量提引出食材的原味。

<<新态度法式甜点>>

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>