

<<果酱女王之夏日冰爆>>

图书基本信息

书名：<<果酱女王之夏日冰爆>>

13位ISBN编号：9789866334573

10位ISBN编号：9866334570

出版时间：2011-7-15

出版时间：四塊玉

作者：于美瑞

页数：120

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>

<<果醬女王之夏日冰爆>>

內容概要

如果，台式冰品是穿著T恤、短褲、夾腳鞋的熱情少女，那麼，法式果醬是穿著背心、短裙、高跟鞋優雅的淑女。

每一個淑女心裡都住著一個少女，每一個少女都渴望變成一位淑女，就像夏日冰品一樣，台式刨冰+法式果醬，什麼都可嘗試！

玩果醬 創作出屬於自己的滋味 以小火慢慢煮的水果，香氣散發出百分百的獨特誘人魅力，濃縮後帶著強勁甜酸，如同奶茶上的珍珠，人見人愛。

台式刨冰的配料很夠味，換成法式吃法，加上手工果醬，讓水果不再是水果，刨冰不再只是一碗冰。特別是加上手工煉奶或自製糖漿，充滿法式風情的滋味，是炎炎夏日最佳的享受！

香甜的果醬，在夏天就要冰冰的吃，本書是手工法式果醬的進階版，把各種稠度甜度不同的法式果醬做成果醬刨冰、果醬冰淇淋、果醬冰沙、果醬冰飲，另外還要教你做手工煉奶及手工冰沙，讓果醬在你口中滑雪！

希望下次你喜歡吃冰，都是為手工果醬的關係。

<<果醬女王之夏日冰爆>>

作者簡介

于美瑞 本名于淑萍。

作品：《點比愛人更可口》四塊玉出 《是的！
主廚》樂果出版 《果醬女王》四塊玉出版 《青春歐巴桑遊學記》麥田出版 學歷：（
一）巴黎藍帶廚藝學院 大證書畢業（甜點與料理雙修） 專業甜點與料理畢業 （二）巴黎
麗池飯店艾斯考菲爾廚藝學院 法式藝術甜點畢業 （三）巴黎貝魯維美食學校 小西點與馬
卡龍、小蛋糕與新式蛋糕、三明治 與法式鹹派修業 經歷：台北君品酒店西廚房 台北
君品酒店點心房 法國巴黎艾瑞克凱瑟（EricKayser）麵包店甜點實習 法國巴黎麗池飯店點心房
實習 法國巴黎安吉莉娜（Angelina）咖啡甜點實習 法國巴黎藍帶廚藝學校擔任助手料理與甜
點

<<果醬女王之夏日冰爆>>

書籍目錄

台式冰品vs.法式果醬認識糖漿冰品的故事法式手工果醬DIY蘋果果膠DIY水果配對~漂亮的雙色果醬果醬Q&A單元一 果醬刨冰香草煉奶辣椒蘋果果泥+蜂蜜椰子煉奶刨冰芒果果泥+香草煉奶刨冰椰汁香蕉柳橙果泥+可可奶醬刨冰玉荷包覆盆子果泥+伯爵茶奶醬刨冰金桔果凍+香草煉奶刨冰糖煮薑汁南瓜+香草煉奶刨冰桃接李果泥+普羅旺司煉奶刨冰紅色莓果果泥+焦糖煉奶刨冰鳳梨榴槤果泥+香草煉奶刨冰甜菊薄荷鳳梨果醬+草莓桑葚果泥+草莓豆漿煉奶刨冰玫瑰花瓣草莓果醬+栗子煉奶刨冰玫瑰花瓣草莓果醬+栗子煉奶刨冰奶油煎芒果鳳梨+巧克力甘納許刨冰糖煮甜蜜桃+柑橘果皮碎糖刨冰柳橙紅蘿蔔果醬+糖煮葡萄柚與香吉士刨冰木瓜果泥+香草煉奶刨冰單元二果醬冰淇淋紅蘋果果醬+紅石榴庫利冰淇淋芒果百香果庫利+抹茶冰淇淋花蜜檸檬果凍+巴薩米克醋庫利冰淇淋紅葡萄果醬+櫻桃果醬冰淇淋蜂蜜西瓜果醬冰淇淋覆盆子庫利+馬斯卡邦奶油醬冰淇淋香蕉芒果果醬+雪莉醋庫利冰淇淋草莓庫利+巧克力冰淇淋糖煮紫芋頭+桑葚庫利冰淇淋單元三果醬冰沙綠番茄果醬+香草牛奶水晶冰沙香吉士果醬+洛神花水晶冰沙焦糖蜂蜜黑白木耳果醬+檸檬水晶冰沙玫瑰花鳳梨檸檬果醬+蘋果酒水晶冰沙鳳梨芒果果醬+草莓馬鞭草水晶冰沙哈密瓜果醬+黃番茄水晶冰沙枸杞蘋果果醬+綠茶水晶冰沙鳳梨玉荷包水晶冰沙單元四 果醬冰飲蘋果果泥+大吉嶺冰紅茶柳橙皮紅肉柚皮果醬+摩洛哥薄荷冰茶蜂蜜柳橙葡萄柚果醬+伯爵冰茶鳳梨番紅花果醬+柳橙氣泡水冰飲藍莓果醬+阿薩母冰紅茶鳳梨玫瑰花瓣果醬+錫蘭冰紅茶李子果醬+檸檬氣泡水冰飲

<<果酱女王之夏日冰爆>>

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>