

<<法式風尚甜點>>

图书基本信息

书名：<<法式風尚甜點>>

13位ISBN编号：9789866868474

10位ISBN编号：9866868478

出版时间：2010-2

出版时间：膳書房

作者：許燕斌

页数：117

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>

<<法式風尚甜點>>

內容概要

法式甜點堪稱甜點界的翹楚，不論造型、用料或風味，無一不是極致的品質展現，正也因為構築法式甜點的層層繁複工法，連帶的讓人蒙上一層「高不可攀」的感覺。其實這個大家眼中的精緻極品，並沒有想像中的難以貼近，只是大家對它沒有深入的了解，不知從何著手而已。

本書以法式烘焙為基調，並以廣受大家喜愛的糕點、塔派、泡芙，以及其它精巧點心來分類。極富變化的各式精巧甜點，不僅是視覺與味覺的享受，更重要的是，用一種更適合一般大眾的手法為設計出發，加上詳細的分解製作技巧，以及細部的分解說明、側面解剖圖示等內容，讓向來屬於頂級代表的法式甜點變得易學而親近，一掃多數人對法式烘焙的困難疑慮。

從基礎延伸到漸近製作的變化中，還附有各式餡料、果醬，以及打造法式風情的美學工法，讓您在循由基礎製作後，更能盡享搭配運用的樂趣，並且在輕鬆運用的同時，更樂於其中的製作、滿心喜悅的享用法式甜點帶來的甜蜜幸福。

【本書特色】 基本製作延伸變法：海綿蛋糕、戚風蛋糕、千層塔皮、鹹派皮、甜派皮、千層酥皮、泡芙麵糊及沙皮、布烈顛塔皮、義大利蛋白霜等。

法式甜點的基礎知識：甜點製作的基本技巧，針對烘焙成敗的基礎解說，讓你累積紮實基本功，輕鬆進階。

甜點製作的訣竅與重點：分段式操作流程步驟圖、糕點側面解剖圖，讓你清楚法式甜點的層層工序，順利完成多層次的成品組合。

鉅細靡遺的詳解圖說，即使是入門新手也能快速上手。

基本造型、裝飾工法：杏仁膏的裝飾手法、巧克力調溫、巧克力飾物，讓你能靈活變化運用，創造自屬風格。

<<法式風尚甜點>>

作者簡介

許燕斌 對烘焙充滿熱情，樂於分享烘焙樂趣；擅長西點烘焙、中式麵食，擁有一雙好手藝和創作的想像力，視烘焙為一種生活的創作與享受，曾擔任飯店烘焙主廚，目前致力於教學與研究的領域。

經歷 教學經歷 德霖技術學院（兼任助理教授）、龜山鄉鄉民大學（烘焙教師）、醒吾推廣中心職業訓練烘焙班（教師）、開平高中（西餐點心教師）、泰山國中（西餐點心教師） 業界經歷 德麥食品股份有限公司（烘焙顧問）、京華城提那米多國自助餐（西點顧問）、劍湖山王子大飯店（行政主廚）、力霸皇冠大飯店（西點房主廚）、金葉蛋糕股份有限公司（西點領班）、香帥食品蛋糕有限公司（西點領班） 曾獲獎項 2009FHM國際廚藝挑戰賽現代紅樓宴 國家隊金牌 法國美食廚藝優良廚師得?名廚 亞洲廚藝邀請賽（杭州）創意甜品金牌 FHC中國上海烹調美食大賽套餐甜點金牌 FHC中國上海烹調美食大賽 巧克力蛋糕銅牌 亞洲三大美食節之國際烹飪藝術大賽西點組冠軍、巧克力裝飾銅牌 現任 醒吾技術學院 技術助理教授 專業證照 法國雷諾特學院烘焙課程、法國藍帶學院烘焙課程、法國瑞比果泥課程、法國PCB巧克力烘焙學院課程、瑞士卡馬巧克力培訓課程、上海維薩吉糖點培訓課程、中華穀類食品工業技術研究所結業證書、家政類西餐烘焙教師證書 烘焙食品乙丙級、中式麵食加工乙級、中餐、西餐、調酒丙級等 出版 派我做派你吃、手製創意麵包、烘焙實務與理論-麵包篇、宴會西點、養生膳食與營養概論、烘焙學、玩味CAKE等書

<<法式風尚甜點>>

書籍目錄

07關於材料10關於工具12法式甜點的基本技巧 - 基本的製作方法14法式甜點的基礎美學 - 基本造型工法17深入人心的美味內涵 - 基本內餡的製作22香濃綿密的誘人滋味 ~ 蛋糕、慕斯 & 蛋白餅23海綿蛋糕的基礎製作 - 香草海綿蛋糕24戚風蛋糕的基礎製作 - 香草戚風蛋糕25戚風蛋糕的基礎製作 - 巧克力戚風蛋糕26義大利蛋白霜的基礎製作 - 義大利蛋白霜27乳酪蛋糕28蜂蜜千層蛋糕30起司草莓千層蛋糕32栗子蒙布朗34黑森林之戀36巧克力薩瓦琳37岩漿巧克力蛋糕38法式燒烤起司塔40黃金費南雪41瑪德蓮貝殼蛋糕42可麗露44歐培拉46香橙水果慕斯48歐香夏露蕾特50芒果乳酪慕斯51香檳覆盆子慕斯52法式焦糖巧克力慕斯54草莓芭芭露56巧克力馬卡龍58繽紛馬卡龍59達克瓦茲60柔軟膨鬆的絕頂滋味 ~ 塔、派 & 泡芙61千層塔皮的基礎製作 - 千層塔皮62鹹派皮的基礎製作 - 鹹派皮63甜派皮的基礎製作 - 甜派皮64千層酥皮的基礎製作 - 千層酥皮66泡芙體的基礎製作 - 泡芙67草莓布烈顛塔皮68檸檬塔69芒果塔70雙莓塔71綜合水果塔72巴黎乳酪塔74千層派76草莓千層派78酥皮蘋果派79巧克力派80花蝶酥82國王餅84天使拿破崙派86起司棒87閃電泡芙88菠蘿泡芙90香濃小泡芙91酥皮泡芙塔92法式皇冠泡芙94引人注目的極致美味 ~ 簡單精巧甜點95法式煎餅96法式可麗餅98提拉米蘇100法式奶酪101法式奶凍102焦糖冰淇淋104檸檬冰舒芙蕾105橙香烤布蕾106生巧克力107白松露巧克力108杏仁巧克力109榛果巧克力雪球110櫻桃巧克力111法式棉花糖112法式水果軟糖114咖啡火山果牛軋糖115法式杏仁蔓越莓牛軋糖116烘焙材料 & 器具 採購Map

<<法式風尚甜點>>

编辑推荐

本書特色 **基本製作延伸變法：**海綿蛋糕、戚風蛋糕、千層塔皮、鹹派皮、甜派皮、千層酥皮、泡芙麵糊及沙皮、布烈顛塔皮、義大利蛋白霜等。

法式甜點的基礎知識：甜點製作的基本技巧，針對烘焙成敗的基礎解說，讓你累積紮實基本功，輕鬆進階。

甜點製作的訣竅與重點：分段式操作流程步驟圖、糕點側面解剖圖，讓你清楚法式甜點的層層工序，順利完成多層次的成品組合。

鉅細靡遺的詳解圖說，即使是入門新手也能快速上手。

基本造型、裝飾工法：杏仁膏的裝飾手法、巧克力調溫、巧克力飾物，讓你能靈活變化運用，創造自屬風格。

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>