

<<專業烘焙英漢字典>>

图书基本信息

书名：<<專業烘焙英漢字典>>

13位ISBN编号：9789868135383

10位ISBN编号：9868135389

出版时间：20090701

出版时间：桂魯

作者：Glenn Rinsky, Laura Halpin Rinsky

页数：380

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>

## &lt;&lt;專業烘焙英漢字典&gt;&gt;

## 前言

請一位受人尊敬的美食烹飪專家來為這本專業烘焙英漢字典（The Pastry Chef's Companion）寫點精巧序言似乎順理成章，但經過徹底詳盡的尋找後還是回到我們自己身上，就如同我們一位烘焙學生在2001年時所說的：對烘焙有著一股沒理由的恐懼感，他厭惡天平秤，對蛋糕食譜會怯退。在期中考試他被問到對烘焙課程的喜好程度，他沒有逃避問題而坦率回答：你們都知道，我是一位虔誠的美南浸信會教徒，從小就了解到地獄充滿著熊熊烈火與硫磺及永世的悲慘境況，但現在我知道原來地獄是充滿著糖與麵粉、酵母菌和奶油、還有雞蛋。

此後我們常以這話與每位烘焙人分享，但對手藝的熱衷愛好卻是永遠站上風，就如同細小的巧克力碎片夾在手指縫間，那就是你身體的一部分，一旦根深蒂固後對於甜蜜與滿足就不會逃避。專業烘焙英漢字典（The Pastry Chef's Companion）是某天晚餐時我們討論到期望有本專業的包括糕餅、麵包、甜點及糖果的任何資訊的參考書而構想來的，之後共同努力始完成此字典。

由於缺乏經驗而不知其艱難之處，以為只要拼湊幾個專業用字、作定義、按字母順序排列就可完成。而結果卻是我們超時工作、懷孕生子、回學校再次充電、花了兩年的時間才完成本字典。

不諱言的，四千八百條定義、八則附錄、兩個碩士學位及三千六百條紙尿布，我們做到了，但卻是生命中最大的驚愕。

本字典對糕點、烘焙及糖果製作技巧之用詞及產品皆提供詳盡的各式定義，包括有趣的原始資訊、歷史淵源、產品的民間傳說等。

專業烘焙英漢字典（The Pastry Chef's Companion）具有字典及百科全書的特性，其大量的資訊提供讀者深入的了解麵包、糕點及糖果的成分參考。

無論您是主廚、點心房師傅、餐飲科系學生或是食品饕客，本字典可以廣闊您的知識並提升您個人對美食更深層的了解。

此外還有大量的易用簡單發音附記。

為了教學需求、尋找參考資料、並同時養育幼兒、取得碩士學位等經歷的努力，以腦力激盪而創新教學的方式在本字典中呈現。

教學的時間只有四小時，這時間也只夠教做一道派餅，為了讓課堂更有生趣與互動，我們分配一些調查作業給學生，給每位學生一個特定的糕餅或甜點題目去研究，並要求在課堂上作報告。

這對學生來說是一種探索品質的挑戰，許多學生被這具教育性的報告深深吸引，而我們也將這呈現在本字典中。

雖然有關烘焙、糕點及糖果製作技巧內容的書本很多，但卻沒有對單一主題有綜合性資源的書本。

我們希望這本（The Pastry Chef's Companion）即是那資源，並相信無論主廚、點心房師傅、烘焙業、甜食藝術家及糕點饕客們能從這享受到廣泛的資訊並滿足追求甜食的知識。

閱讀、學習及享受是我們對您的祝福。

## <<專業烘焙英漢字典>>

### 內容概要

談論糕點烘焙專業的書本雖多，但以此本「專業烘焙英漢字典」(The Pastry Chef's Companion)的內容最為簡潔、豐富而易懂，專業人士不用再費時去尋求定義、發音、與參考資料。「專業烘焙英漢字典」內含超過四千八百個專業詞彙與定義及八則附錄。其特色為融合了專業字典與百科全書而成，且對糕點、烘焙及糖果製造技巧的專業術語賦予其來源及歷史背景的重要資訊。

此外，更提供了：  
． 古典與現代的風味趨向以反映今日糕點業與烘焙業的主流色彩。

- ． 生產高品質糕點產品的主要因素。
- ． 一般糕點與烘焙製作問題的解決方案。
- ． 罕見的糕點成品及設備的圖示。
- ． 特殊/外來語詞彙附發音音標。

無論您是否為餐飲科系學生、專業師傅或是單純的烘焙愛好者，「專業烘焙英漢字典」絕對是您糕點、烘焙及糖果製造專業技巧的最佳資源。

<<專業烘焙英漢字典>>

作者簡介

Glenn Rinsky 美國烹飪學院 (CIA) 畢業，目前是美國阿拉巴馬州伯明罕市傑佛生州立社區大學主廚教師，擁有餐飲主廚證照 (CEC)、點心主廚證照 (CEPC) 及烹飪教師證照 (CCE)。

Laura Halpin Rinsky 美國烹飪學院 (CIA) 畢業，目前是美國阿拉巴馬州楚斯維市希維特高中餐飲科教師，擁有點心主廚證照 (CEPC) 及烹飪教師證照 (CCE)。

譯者簡介 李建禮 文化大學畢業，奧地利沙爾斯堡旅館管理學院旅館系及瑞士盧森旅館管理學院餐飲系畢業。

奧地利維也納希爾頓大飯店廚師。

現任教於輔仁大學餐旅管理系西洋烹調、法國料理、異國料理及世界飲食文化等課程。

行政院勞委會技能檢定西餐烹調職類命題委員召集人。

<<專業烘焙英漢字典>>

書籍目錄

作者序 審譯者序 字彙 (A to Z) 附錄 烘焙業應知的重點溫度 一般材料的重量與體積之對比 糖的烹調狀態 同等量的換算方式 當季盛產水果烘焙 12 步驟 古典與現代的風味搭配問題與解答

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>