

<<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
 黑柿仔西红柿果酱
 黑柿仔西红柿猕猴桃果酱
 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>