

<<法式烘焙时尚甜点>>

图书基本信息

书名：<<法式烘焙时尚甜点>>

13位ISBN编号：9787534952135

10位ISBN编号：7534952131

出版时间：2011-8

出版时间：河南科技

作者：郭建昌 编

页数：144

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>

<<法式烘焙时尚甜点>>

前言

作者序言：幸福甜点的源头为了追寻甜点的源头，法国，这个浪漫的国度总在我脑海里浮现。

凭着一股追梦的情怀，我坚持走下去，终于来这个梦想之地，一待就是两年。

美丽橱窗的背后，总是经过百年的洗练，最原始的美是来自幸福的一刹那。

百年流传下来的配方，经过多少大师不断地改良，加上要将那份幸福给予人们的迫切感，我的内心一直呼唤：来写一些这方面的故事吧！

因此这本书得以诞生。

西方的饮食文化注重食物的原味，加上灵巧层次的组合与味蕾的变化，还有一种莫名的感动——从一开始营造的氛围、触动味蕾的前菜、从主角上场到甜点收尾等，完成一场美丽的盛宴。

如何为一场盛宴做最完美的收尾，这就是甜点该扮演的角色。

触动味蕾的一刹那，甜点自然而然地勾起人们幸福的滋味，就像王子轻吻沉睡中的公主，从此幸福无比。

纵使在平常的日子里，品尝各式甜点的同时，享受着它独特的风味，细细回想着它诞生的故事，让幸福围绕在你身边，也会感染周围的朋友。

正如每位风云人物的背后都有精彩的故事一样，大家耳熟能详的甜点背后，当然也有具有魅力且炫丽的故事。

15世纪流传至今的千层派、17世纪的玛德莲蛋糕、18世纪的各式挞类及18世纪末风光至今的时尚甜点……每道甜点都散发着自己独特的光彩。

每道甜点对我来说，就像是刚出生的宝宝一样，必须细心呵护。

从一开始准备食材、制作顺序、搅拌方式、温度与时间的拿捏，到最后为它穿上美丽的衣裳等，都是为了给予人们幸福的感觉。

妈妈亲手做的食物永远是最甜美的，那怕只是一碗地瓜粥，总会让人忘不了。

原来最简单的事物总是美好的，让我们一起用喜悦的爱心为家人和朋友制作出一道道幸福的甜点吧！

最后感谢上城的洪总、小方师傅与小李师傅，飞讯的吴老师、朱雀的莫小姐，以及法国烘焙美食大使柯瑞玲老师，在本书的制作过程中给予我最大的支持与协助，盼望所有人都幸福满满！

<<法式烘焙时尚甜点>>

内容概要

每一道甜点对作者来说都像是刚出生的Baby一样，必须细心的呵护，从一开始食材的准备、制作的顺序、搅拌的方式、温度与时间的拿捏，到最后为它穿上美丽的衣裳等，无不是为了给予人们幸福的品味。

秉持着这种坚持，作者郭建昌精选出最满意的配方，搭配缤纷多彩的照片和插图，希望这幸福的滋味，让每一位读者在家也能自创幸福。

本书为您介绍最当红的杯子蛋糕、法式糕点、乳酪及慕斯和挞类。每道甜点除了详尽的步骤之外，还有作者精心设计的装饰，适合喜欢制作甜点的人学习。

<<法式烘焙时尚甜点>>

作者简介

郭建昌

自小对艺术和色彩就有特殊的喜好，
于是选择以甜点作为美学的出口，
希望把生活中感受到的事物，
以美味的料理呈现出来，
让幸福的氛围萦绕在你我之间。

经历

2007年至今 上城糕饼小铺行政主厨

2004 ~ 2006年 法国蒙布里耶

Valras-Plage Stomajo法式餐厅

法国里昂Le Matin

法国布列塔尼Danialle

法国巴黎里昂6区La Sasondora

1998 ~ 2003年 上城糕饼小铺西点主厨

教学

2000 ~ 2010年 飞讯烘焙材料公司

2008年

国立基隆海事学校烘焙技术讲师

证照

2003年

中国甲级烘焙师资格

2000年

乙级烘焙食品技术师资格

<<法式烘焙时尚甜点>>

书籍目录

杯子蛋糕类 Cup Cake
野生蓝莓杯子蛋糕 Myrtille Cupcake
桂圆红枣杯子蛋糕 Longan Hongzao Cupcake
菠萝芒果杯子蛋糕 Pineapple Mango Cupcake
蛋糕类 Les Gâteaux
巧克力布朗尼 Chocolate Brownie
典藏黑森林 Schwarzwälder Kirschtorte
奥地利沙哈 SacherTorte
巴黎歌剧院 L'Opera
法式糕点类 Les Petits-fours
玛德琳蛋糕 Madeleine
马卡龙 Macaron
火山岩浆蛋糕 Fondant au Chocolate
泡芙 Pâte à Choux
金融家 Financier
焦糖烤布蕾 Crème Brûlée
可丽露 Canelé
巴黎千层 Mille-feuille
橙香水果酒假期蛋糕 Gateaux de Voyage
波尔多红酒无花果蛋糕 Vin Rouge au Figue
奶酪类 Cheese
纽约奶酪 New York Cheese
香蕉巧克力奶酪 Banana et Chocolate
德式茅屋奶酪 Cottage Cheese
雪酪奶酪 Crème et Fromage
慕斯和挞类 Les Mousse et Les Tartes
提拉米苏 Tiramisu
红莓夏洛特 Charlotte aux Fruit Rouges
蒙布朗 Mont-Blanc
草莓蛋糕 Fraise
茶与巧克力 Tea au Chocolate
柠檬挞 Tarte au Citron
巧克力挞 Tarte au Chocolate
法式布丁挞 Tarte au Flan

<<法式烘焙时尚甜点>>

章节摘录

版权页：插图：

<<法式烘焙时尚甜点>>

编辑推荐

《法式烘焙时尚甜点》：所有食谱均由台湾著名主厨郭建昌亲自示范，详细的图文解说，让你轻松走入法式甜点的世界。

<<法式烘焙时尚甜点>>

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>