

<<個性化頂級法國cute甜點>>

图书基本信息

书名：<<個性化頂級法國cute甜點>>

13位ISBN编号：9789574738601

10位ISBN编号：9574738604

出版时间：2005-5-1

出版时间：臺灣東販

作者：櫻井修一

译者：鄭涵壬

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>

## <<個性化頂級法國cute甜點>>

### 內容概要

本書介紹日本最新流行的個性派法式小點心，成品均以 1 人份的份量為主，也可以提供外帶服務，隨時讓客人選購回家享用。

由日本著名的法式甜點師傅櫻井修一親自製作，介紹各種精緻美味的法式小點心。

內容總共分為10大單元：

- 1.最新素材的西點類
- 2.融合歐亞風味的西點類
- 3.別具創意的西點類
- 4.水果風味的塔餅類
- 5.開拓塔餅的另一種境界
- 6.色彩豐富的堅果西點類
- 7.馬卡龍的七大變化
- 8.散發茶與咖啡自然芳香的西點類
- 9.個性化巧克力西點類
- 10.個性派傳統甜點從甜點的特色開始介紹，再詳細解說烹調步驟，另有日本國內外最新的甜點相關情報及各國著名的點心餐廳情報大公開等等，圖文並茂，解說翔實，對於甜點有興趣的專業人士來說，這是一本相當實用的工具書。

<<個性化頂級法國cute甜點>>

作者簡介

櫻井修一 ( Syuichi Sakurai )

1965年，出生於埼玉縣。

在武藏野調理師專門學校研習。

雖然最初以法國料理為專攻科目，不過在實習的過程中發現法國甜點的奧妙，進而轉向以成為甜點師傅為目標。

92年前往法國發展。

之後也一年半的時間在歐洲各地旅行充電。

從02年起的西洋情人節時期，在百貨公司推出巧克力品牌，倍受矚目。

03年7月，身為老闆兼主廚的櫻井，其作品廣受當地顧客的喜愛，因而持續開發創新的法式甜點。

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>