第一图书网, tushu007.com

<<好吃的西點蛋糕祕訣>>

图书基本信息

书名：<<好吃的西點蛋糕祕訣>>

13位ISBN编号：9789575265830

10位ISBN编号：9575265831

出版时间：2005/08/01

出版时间：瑞昇文化事業股份有限公司

作者：小山進

页数：95

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

第一图书网, tushu007.com

<<好吃的西點蛋糕祕訣>>

前言

序　　需要等上10年的Trick（秘訣），現在通通傳授給各位讀者！

我從19歲開始踏入糕點世界，那時經常向前輩師傅們提出質問：「為什麼這種麵糰要先加砂糖？為什麼？

」，可是他們的回答千偏一律都是「你還早呢？

再等10年吧！

」，當然在此話當中蘊含著「靠你自己的經驗去學習吧」，在嚴格當中透露著很深之義理。

可是現在我本身擔任糕點師傅20年之久，所得到之心得就是「其道理愈早了解，愈早能製作出各式各樣美味之糕點出來」，因為糕點的製作是非常富有理論 且具有化學變化之作業，如果能獲得明確之說明，就連初學者也能製作出美味好吃之糕點。

我認為製作糕點要具備2個要素，第一是「長的要素」也就是所謂的感性和直覺等的要素。

例如這種雞蛋為受精蛋味道非常濃厚香純，適合製作某種糕點，如此這般能在製作糕點上展現出豐富的想像力，以及附有創意之感。

另一要素為「野村的要素」也就是徹底依靠理論來解析糕點之製作方法和態度。

現今有關製作糕點之理論日新月異，且無論是專業人員或初學者都能獲得理解之共同語言，以及可積極加以利用之糕點教室也有日漸增加之傾向。

因此若先學會基本理論，如此才能將「長的要素」盡情發揮出來，所以我認為「在學會10種做法之前要先學會10種基本理論」這是非常重要的。

基於此種想法，這次我才下定決心把在Patissier es-Koyama（小山西洋糕點店）店內實際上所販售之糕點的做法全部公開出來，連隱藏在背後之理論 的Trick（秘訣）也一並公開。

至於公開店內販售之糕點的做法，贊成與否意見分歧，可是我卻認為公開出來，有助於文化之傳承，也才能使糕點之製作法更加普及。

相信本書豐富之內容以及領域之廣泛足以讓第一次向糕點挑戰之人或不輸給專業人員之糕點製作高手，以及想從事於糕點師傅之人等均獲得滿足。

希望閱讀糕點做法之同時也學會理論之Trick（秘訣），並從中體會製作糕點之樂趣和奧妙。

此外，還希望各位讀者能從非常富有美感之照片中，展開充滿感性以及想像力之旅。

第一图书网, tushu007.com

<<好吃的西點蛋糕祕訣>>

内容概要

關於西點蛋糕的好吃秘訣　細嫩．蓬鬆之秘訣　芳香．輕脆之秘訣　又滑嫩又彈性佳之秘訣　巧克力的秘訣　乳酪的秘訣　果醬的秘訣

<<好吃的西點蛋糕祕訣>>

作者简介

小山進 (作者)　　小山進　　1964年，2月6日誕生於京都。
1983年，辻調理師專門學校畢業。
進入神戶「スイス果子ハイジ」任職。
1993年，電視冠軍／「聖誕」甜點師傅大賽冠軍。
1993年，電視冠軍／「婚禮」甜點師傅大賽冠軍。
1995年，電視冠軍／「聖誕」甜點師傅大賽總冠軍賽亞軍。
1996年，電視冠軍／日法對決「聖誕」甜點師傅大賽冠軍。
（與「果子工房T.Yokogawa」的橫川哲也搭檔獲獎）　　2000年，離開上述公司獨立創業，成立（有）パティシエ　エス　コヤマ。
2001年，電視冠軍／總冠軍賽（法國）第一回合與決勝兩回合之味覺部門第1名。
受到評審Gerard Mulot高度讚賞，得獎的作品「MAGIC」在「Gerard Mulot Japan」有販售。
2003年，11月13日在三田ウッディタウン開設「Patissier eS Koyama」。
2004年，於上述蛋糕店開設甜點教室「School of Sweet Trick」。
2005年，接鄰蛋糕店誕生了複合空間「musee」。
咖啡館「eS LIVING hanare FOR YOUR COMFORTABLE」、巧克力專賣店「Quatrieme chocolat SHIN」陸續開張。
2006年，在甜點旋風興起的韓國，參與大型食品公司的生產企劃案。
此外其著作的中文譯本開始在台灣銷售。
2007年，年初Boulangerie、Confiture＆Macaron Boutique、Baumkuchen工房並設的新複合空間「Flame」誕生。
同時設立了Patissier eS Koyama的商品開發工作室。

第一图书网, tushu007.com

<<好吃的西點蛋糕祕訣>>

书籍目录

第一章 細嫩．膨鬆之秘訣VERY BERRY 蛋糕Koyama Roll 小山蛋糕捲Raspberry Roll 紅果實的蛋糕捲es-Chiffon es-戚風蛋糕Hyper Rocin’Chou 調皮的搖滾泡芙第二章 芳香．輕脆之秘訣Harvest Time Dotch Pie 收成月的荷蘭派Caramel Millefeuille 焦糖色的千層派Horo Horo Scone 香脆烤餅Coquant with Chrispy Nuts 香脆堅果杏仁餅Galette Bretonne 小厚酥餅Kogyoku apple Pie 紅玉蘋果派Tarte Tatin 韃靼塔Black Fig Tarte 黑無花果塔Fully Ripened Banana Tarte with Hazelnut 成熟香蕉、榛果塔第三章 又滑嫩又彈 佳的秘訣Koyama Pudding 小山布丁Mango Mango 芒果甜品Annin Tofu 杏仁豆腐Blanc manger of Golden sesame and Soymilk 金芝麻和豆奶的奶凍Greentea bavarian cream with Yuzu source 添加柚子醬之抹茶巴伐利亞奶凍素材的秘訣 NO.3 Milk Products 各種的乳製品第四章 巧克力的秘訣es-Chocolat es-巧克力Souffle Chocolat 蒸烤巧克力Marbled Chocolat 大理石巧克力蛋糕Magic 魔術蛋糕素材的秘訣 NO.4 Chocolate 巧克力第五章 乳酪的秘訣es-fromage es-乳酪New York Cheese Cake New York 起士蛋糕Square Torte with Mascarpone ＆Blueberry 草莓乳酪方塊蛋糕第6章 果醬的秘訣Confiture 果醬Macaron 蛋白杏仁甜餅草莓（fraise）奇異果藍莓（myrtille）覆盆子（樹莓）食用大黃（rhubarb）薔薇花托（Rose hip）

<<好吃的西點蛋糕祕訣>>

编辑推荐

1.以Trick的方式，一針見血地指出成功製作出可口甜點的關鍵祕訣。
2.有非常詳細的步驟圖，充分傳達出小山師傅的教授誠意。
3.《好吃的西點蛋糕祕訣》的攝影與編排質感甚佳，閱讀本書的讀者忍不住產生幸福的感覺。

第一图书网, tushu007.com

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