

<<愛戀焙果>>

图书基本信息

书名：<<愛戀焙果>>

13位ISBN编号：9789575267117

10位ISBN编号：9575267117

出版时间：2007/10/15

出版人：瑞昇文化事業股份有限公司

作者：永瀨正人

译者：侯詠馨

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>

<<愛戀培果>>

內容概要

圈圈形的可愛形狀，還有最特別的QQ口感，雖然是麵包，不過和一般麵包有點不一樣，是絕對與眾不同的存在。

聰明的您已經猜到了嗎？

答案就是BAGEL！

在本書當中，將詳盡介紹14家孕育出美味培果的商店。

請以雀躍的心情與334種表情截然不同的美味培果相逢，並且請務必在閱讀本書後大口咬下培果，享受您的BAGEL LIFE！

要不是閱讀了這本培果全介紹，怎曉得Bagel有334種口味變化？

要不是經歷過一段深刻的愛戀，還沒法完整體驗愛情的千樣風貌！

切達起司燻雞生菜培果

是與戀人十指相扣、牽手逛街的溫暖飽滿。

鯷魚黑橄欖起司培果

搭配紅酒，彷彿凝視戀人雙眸的怦然心動。

紅豆&櫻花起司培果

分明融入了春天薰風吻上柔軟唇瓣的嬌羞。

黑醋栗甘那許培果

一口一口的酸楚，熬過等不到來電的長夜。

柳橙奶油起司培果

苦澀的蜜橘皮，鮮活吐露分手的無奈不捨……

適切的揉壓力度，合宜的拌攪時間，等待發酵的麵團緩緩地延展、甦醒，Bagel師傅們異口同聲地說：「麵團的狀態，決定當日培果成品的好壞！

」那麼，是不是只要調理好愛情的麵團，就能讓愛情變得可甜可鹹、豐盛精采？

有時候，我情願什麼都不要添加，不要奢華的誓言，不要加工的浪漫，老老實實地攪拌發酵切割水煮，烘烤出一個單單純純的原味培果，直指真心。

關於夢想，關於童話，關於愛情，14家烘焙店師傅用「培果」來詮釋以上意義。

這一場愛戀終將如同培果外型般，劃下圓滿的句點，此刻，請用一期一會的心情來認真品味吧！

<<愛戀培果>>

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>