

<<发展新口味！ 乳酪西点蛋糕53款>>

图书基本信息

书名：<<发展新口味！
乳酪西点蛋糕53款>>

13位ISBN编号：9789575267797

10位ISBN编号：9575267796

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>

<<发展新口味！ 乳酪西点蛋糕53款>

内容概要

本書的主題為發掘出乳酪(起司)運用在糕點上的更多可能性。

作者本身原是個不喜歡太濃烈起司味道的人，所以店內並無太多乳酪蛋糕的種類，遭客人反應後才大量研發乳酪蛋糕。

秉持不敢吃乳酪的人也會喜歡的乳酪糕點，作者研發出許許多多完美融入乳酪的精美西點蛋糕，並且大膽的將「糕點料理化」創造出許多耳目一新的新口味。

跟著本書詳實的教學，你也可以活用乳酪的靈活變化，品嚐一道道醇厚味美的西點蛋糕。

本書特色

1. 作者靈活運用各式乳酪的特性，每一道乳酪西點蛋糕都十分別緻精美。
2. 作者開發了許多西點蛋糕的新境界，大膽的挑戰「糕點料理化」這項難度甚高的題材，給予眾人嶄新的視野。
3. 介紹乳酪的種類，什麼乳酪適合做什麼用途，讓你一目了然。

<<发展新口味！ 乳酪西点蛋糕53款>

作者简介

神田廣達

從幼年起就立志成為西點師傅。

18歲在就職的大泉學園洋果子店裡，認識了辻口博啟先生和安食雄二先生，並啟發他對法國西點的興趣。

他經常光顧的「歐朋飄丹」餐廳給予他很大的影響，使他越來越被法國糕點的魅力所吸引。

曾榮獲「東日本洋果子作品展」銀牌獎，「尚-馬力希布那雷世界大賽」季軍、「Coupedo France大會」銅牌獎等多次國內外糕點比賽大獎，25歲起承接父親的店，並在秋津開店「L'automne」。經過持續的突破，如今已是店鋪面積超過原先4倍的興隆大店鋪。

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>