

<<專業糕點師的五感秘笈>>

图书基本信息

书名：<<專業糕點師的五感秘笈>>

13位ISBN编号：9789861765662

10位ISBN编号：9861765662

出版时间：2008/02/22

出版公司：台灣東販股份有限公司

作者：小山進

译者：曾鑠惠

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>

<<專業糕點師的五感秘笈>>

內容概要

作者 / 小山進

編 / 譯者 / 曾鑠惠

出版社 / 台灣東販股份有限公司

出版日期 / 20080222

商品語言 / 中文/繁體

裝訂 / 平裝

作者簡介

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「Pâtissier 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Pâtissier eS Koyama的商品開發工作室。

詳細資料 ISBN / 9789861765662

EAN / 9789861765662

頁數 / 104

<<專業糕點師的五感秘笈>>

尺寸 / 21X25.7CM

<<專業糕點師的五感秘笈>>

作者簡介

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「Pâtissier 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Pâtissier eS Koyama的商品開發工作室。

<<專業糕點師的五感秘笈>>

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>