

<<巴黎恋爱配方>>

图书基本信息

书名：<<巴黎恋爱配方>>

13位ISBN编号：9789862295861

10位ISBN编号：9862295864

出版时间：2012-5-5

出版时间：三采文化集团

作者：林漪

页数：168

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>

<<巴黎恋爱配方>>

内容概要

做甜點就像談戀愛。

懷抱著愛與熱情，發揮創意和想像力；卻又要細心拿捏、掌握訣竅，並以全身全心去品嚐它的甜美。在巴黎學習甜點，就像是和巴黎談了一場戀愛。

三星級餐廳甜點師悄悄教30款為你戀情增加溫度的巴黎甜點！

巴黎女人的幸福秘密 - 首刷附贈4款甜美食譜卡 提到法國甜點，相信一般人的心情大多是好幸福、好好吃，但是壓根都不曾想要自己動手做。

現在，你有自己動手做法式甜點的最佳理由。

來自台灣的法國三星級餐廳甜點師 林漪，精選30款法國女人最愛的幸福甜點，為你的戀情悄悄升溫，抓住他的胃與他的心。

除了食譜分享之外，林漪將以自己法國生活10年的經驗，告訴你這些甜點在法國人心中的地位，以及品嚐重點，更大方分享在廚藝學校Ecole Gr é goire Ferrandi學習的精華以及在米其林餐廳工作汲取的經驗、大師不輕易傳授的食譜，詳細的圖文步驟解說、林漪的私房祕訣，佐以巴黎的風景與青春的記憶

……。

把握這些配方，你也能輕易調製法國情人的浪漫！

《巴黎戀愛配方：學做法國女人的30道升溫甜點》不僅要教你做法國甜點、更要教你懂得品嚐法國甜點，一切都讓林漪說給你聽吧！

<<巴黎恋爱配方>>

作者简介

巴黎甜點師Lin Yi林漪

2001年，初次踏上法國的林漪便愛上巴黎，她在巴黎墜入情網，也在巴黎愛上甜點。

為了獲得法國甜點的精髓，並接受與當地法國人相同的完整訓練，她堅持選擇以法語教學、專門培育專業人才的法國職業學校Ecole Gregoire Ferrandi學習紮實的甜點技術與廚藝，並通過法國國家考試取得CAP文憑。

曾在巴黎知名的糕點店LADUREE及米其林一星餐廳實習，而且是少數能夠進入法國米其林三星餐廳成為正式廚師的亞裔女性甜點師。

在名廚Michel Troisgros的米其林一星餐廳實習時，林漪愛上擺盤甜點 (desserts a l' assiette)，也將她的甜點技藝與創作磨練得更為精湛豐富，以致後來得以在Guy Savoy旗下的平民餐廳 (Brasserie) 設計甜點，成為獨當一面的甜點師。

目前林漪在巴黎創業，夢想日後擁有一間屬於自己的餐廳

<<巴黎戀愛配方>>

書籍目錄

推薦序

自序 帶我到巴黎墜入情網
甜蜜的邂逅 法國風味草莓乳酪蛋糕
< LinYi ' s Talk > 鍛鍊你的法式味蕾
摺疊我的愛 法式可麗餅
< LinYi ' s Talk > 成為甜點師之前.....
浪漫的聯想 瑪德蓮 愛的基礎 檸檬塔
< LinYi ' s Talk > 學做菜先學甜點
烘焙我的夢 (4款經典泡芙
< LinYi ' s Talk > 學做菜先學甜點
戀愛是一種化學變化 (檸檬棉花糖
另一種纏綿 (千層薄餅
4/4 = 全心全意!
四之四麵糊蛋糕
< LinYi ' s Talk > 叫我“ patissiere ” !

甜甜心頭好 芒果水果軟糖
漫步在雲端 巧克力慕絲
在冷熱與酸甜之間 覆盆子水果雪酪
意亂情迷的滋味 巧克力馬卡龍
< LinYi ' s Talk > Laduree實習：機會靠自己爭取
戀戀季節風 鳳梨蜜莉冬蛋糕
夢想長大了!
(巧克力舒芙蕾
< LinYi ' s Talk > 米其林一星餐廳實習
有情人都沉醉..... (蜜漬紅酒無花果甜心
< LinYi ' s Talk > 擺盤甜點
愛是永恆的經典 千層派
< LinYi ' s Talk > 我的第一份工作：在三星餐廳地獄廚房
舌尖的靈感 番紅花糖漬西洋梨
徜徉愛情海 (漂浮島
< LinYi ' s Talk > 在巴黎談戀愛
滿溢的熱情 (岩漿巧克力
快樂的頂點 (蒙布朗
握在手中的幸福 (香草米布丁
< LinYi ' s Talk > brasserie的歷練：成為獨當一面的甜點師
真愛的試煉 (法式烤布蕾 creme brlee
追求的勇氣 (翻過來的蘋果塔 (蘋果派包
< LinYi ' s Talk > 餅裡的國王 國王餅
人妻必學甜點 家常蘋果塔
< LinYi ' s Talk > 婆婆家的午茶約會
男士的青睞 夏洛特
最美好的時光 杏仁薄餅
< LinYi ' s Talk > 信手拈來的居家生活
甜點的旅行 可麗露

<<巴黎恋爱配方>>

像海一樣遼闊 鹹奶油風布列塔尼餅乾

勇敢築夢！

百香果椰子慕絲

<LinYi's Talk> 在更親近人的地方

打開夢想的大門 完全巧克力塔

<LinYi's Talk> 一切正要起步.....

後記 給有志學習法式甜點的朋友一些建議

工具 我的廚房好幫手

巴黎傳真1

最後一分鐘的完美演出 名廚Guy Savoy 談法式甜點

小瑞士冰淇淋

巴黎傳真2

我的良師益友 三星甜點主廚Christian Boudard

香檸冰晶

巴黎傳真3

如果我擁有一間餐廳..... 巴黎當紅小酒館L'Epi Dupin

巴黎傳真4

一位甜點師的美味觀點與主廚Leveque Erwan 的對話

浸泡蘭姆酒的軟木塞

<<巴黎恋爱配方>>

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>