

<<歡迎進入Grace西點紅茶時間>>

图书基本信息

书名：<<歡迎進入Grace西點紅茶時間>>

13位ISBN编号：9789866210006

10位ISBN编号：9866210006

出版时间：2010/07/05

出版时间：出版菊文化事業有限公司

作者：樋口浩子

页数：95

译者：吕怡佳

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>

<<歡迎進入Grace西點紅茶時間>>

前言

作者序 歡迎光臨！
葛雷絲Grace 「真好吃！」就這麼一句話，成為我製作點心的最大精神鼓舞 1984年4月，「葛雷絲」在東京中央線西荻窪站附近的住宅區開張了！

也不知道是否會有顧客上門，味道是否能夠令人滿意，我帶著些許的不安，憑著外行人的一鼓傻勁，開始了「葛雷絲」的經營。

支持我維持這家店的原動力，來自於顧客「真好吃！」這麼一句讚美和與人相遇相識所帶給我的喜悅。

我原本就喜歡與人接觸，卻又不善與人相處，更拙於表面化的客套、奉承。其實，只要能夠帶給人快樂，我就會覺得很幸福。

提供人們一個可以暫時脫離現實，藉由享受茶與咖啡來喘口氣的空間，是我對「葛雷絲」的一個期許。

我盡心地營造一個愉悅的點心享用場所，除此外別無他意。因此，就算在店裡見到再眼熟的客人，我也會儘量克制，不私下交談。即便如此，我還是可以從來客的一舉一動中窺探出他的人生。這或許也可以說是開店所帶給我的樂趣之一吧？

「葛雷絲」的男性老主顧當中，有一位令我印象特別深刻。

記得開張後不久的一個禮拜六下午，一位手抱著中提琴的年輕男性走進了「葛雷絲」。他在窗邊坐了下來，享用了卡士達蛋糕和紅茶，休息了一會兒就離開了。

此後，他就常常和一位年輕女性一起出現在「葛雷絲」。

時光荏苒，隔了數月未再造訪的女性，再見到時，已是身懷六甲。

又過了數月，夫婦兩人就抱著包裹著粉紅色小棉被的嬰兒出現了。

然而，當小女孩已大到可以獨自坐在爸爸身旁吃蛋糕時，太太的臂彎裡又多了一個小嬰兒。

前年春天，他們一家大小穿著看似幼稚園入學典禮的服裝來到「葛雷絲」，看著他們的身影，令我心裡暖洋洋的。

雖然這只是其中一個小小的例子，但一想到「葛雷絲」正伴隨著來客們的人生一同邁向未來，我也覺得與有榮焉。

<<歡迎進入Grace西點紅茶時間>>

內容概要

風靡東京的高人氣名店---「Grace」，1984年創立至今，26年來在西荻窪歷久不衰，「歡迎進入Grace西點紅茶時間」就是店主(木通)口浩子老師將開店的心得與經驗、從未公開的配方，毫不藏私的完全呈現在這本書中。

書中有(木通)口老師32道獨門的西點，都採用一張圖一個步驟的方式，讓您看得一清二楚，還有從猶如繁星般多的茶葉種類裡挑選出11種，在口感與風味上特別適合搭配糕點的特調紅茶，並告訴您如何沖泡出美味茶飲的關鍵。

不用遠赴日本，也能取得最受歡迎的材料配方，學得美味的好手藝。

日本復刊網站讀者高票要求重新上市「歡迎進入Grace西點紅茶時間」在日本一度絕版，2008年經過復刊網站中網友們的積極請求與連署投票，終於在2009年原出版的講談社確定復刊！

每年日本食譜新書這麼多，為什麼一定非要擁有「歡迎進入Grace西點紅茶時間」？

以下是連署投票的部分留言：譯自復刊網站留言haji：這本書口耳相傳的評價非常高，作者配方謹慎步驟也說明得很認真，食譜忠實地再現「Grace葛雷絲」的口味，我也想試作一下！

現在絕版，拍賣網站上書價驚人！

無論如何請復刊！

！

rico：在圖書館借了這本書後就希望可以購買留在身邊，無論如何請再版！

kabosu：一句話。

「想要！

！

！

」wakumi55：評價極高的書，想嘗試一下！

大寅5732：這本書在雅虎拍賣和亞馬遜特別高價，希望可以復刊。

tomosuke：非常好的書。

這樣的好書絕版非常可惜。

不管您是夢想開咖啡館、準備開設、或是想要在家中DIY美味糕點的朋友，「歡迎進入Grace西點紅茶時間」都是一本值得擁有的好書，這一次請不要錯過。

創立「Grace」26年 --- (木通)口浩子 Higuchi Hiroko1947生於東京。

曾任阿帕雷製造社社長秘書等職，並於東京制果學校西點課中習得點心製作的基礎。

自學並嘗試各式各樣的製作方法。

于1984年開設「Grace葛雷絲」至今。

店名Grace葛雷絲取意於「神的恩惠」。

葡萄樹的圖案是以新約聖經約翰福音第15章第5節為題所繪。

<<歡迎進入Grace西點紅茶時間>>

作者簡介

樋口浩子 1947生於東京。
於1984年開設「Grace葛雷絲」至今。

書籍目錄

歡迎光臨葛雷絲製作點心的祕訣葛雷絲的招牌蛋糕巧克力蛋糕卡士達蛋糕白桃慕斯烤乳酪蛋糕南瓜塔
戚風蛋糕香蕉戚風蛋糕巧克力戚風蛋糕紅茶香料戚風蛋糕抹茶戚風蛋糕葛雷絲的紅茶純紅茶葛雷絲的
茶葉冰紅茶皇家奶茶肉桂奶茶蘭姆香橙紅茶薄荷茶季節性蛋糕草莓花式蛋糕草莓派草莓巴伐利亞水果
凍葡萄柚派奶油乳酪蛋糕栗子蛋糕西洋梨派蘋果酸味蛋糕香橙蛋糕磅蛋糕 & 餅乾檸檬磅蛋糕櫻桃乾奶
油蛋糕深色水果蛋糕香蕉核桃蛋糕薑味蛋糕玉米脆片餅乾巧克力餅乾花生餅乾巧克力脆粒餅乾杏仁餅
乾核桃餅乾芝麻燕麥餅乾椰子餅乾

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>