

图书基本信息

书名：<<一學就會！
法國經典甜點>>

13位ISBN编号：9789866665950

10位ISBN编号：986666595X

出版时间：2011-8-4

出版时间：繆思

作者：[法]法蘭西斯．馬耶斯

页数：382

译者：林鳳美

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>

<<一學就會！ 法國經典甜點>

前言

傳承手藝，讓人人在家享受「最簡單的幸福」——法蘭西斯·馬耶斯（法國糕點師傅，本書甜點顧問）——法國甜點歷史悠久，中世紀開始即有蜂蜜餅的存在，直到14世紀才開始走向繁榮。當時糖的使用還不普遍，糖漿面包和松餅只在星期日于教堂廣場販賣。

文藝復興時期（15世紀初至17世紀），法國糕點才有了新的轉折，出現法式姜餅、馬卡龍、蛋白糖霜、小泡芙和鮮奶油。

到了18世紀，才在食譜書中提到發泡鮮奶油、冰淇淋，以及其他種類的蛋糕食譜。

19世紀，法國糕點僅提供給富裕的貴族階層，從此帶動了法式甜點的流行，此時糖的價格已下降不少，使用上也越發普及。

如今，面包店和糕點店四處林立，已成為法國飲食文化執世界牛耳的象征符碼，吸引各地饕客取經學藝、朝聖嘗鮮，更造就出許多身懷絕技、馳名國際的糕點師傅。

而我家的男人傳承糕點手藝已好幾世代。

我自己則從1952年14歲開始，在法國東部里爾市史汀福德城附近的叔叔糕點店當學徒，從此展開烘焙的一生，一雙手注定沾滿蛋、糖和面粉。

三年的學徒生涯打穩了糕點制作基礎，進而成為糕點師傅。

18歲即獲得法國糕點師傅專業執照，並遇到人生的轉折：接受徵兵參與阿爾及利亞戰爭。

1960年退役后回到法國，繼續職場生涯。

當時的里爾城有許多糕點店附設午茶沙龍，前雇主戴高樂糕點店的招牌點心是法國松餅。

退役后，他請我回去工作。

也是在這時，我遇到人生中的伴侶，便決定自己開店當老板。

一年后，在叔叔的幫助下，我的糕點店成立了，就開在里爾市附近的歐布定。

糕點店也在我和妻子弗杭蘇瓦茲的相互扶持努力下，一點一滴慢慢累積忠實顧客，在同個地點一經營就是38年。

期間，大兒子艾瑞克也在里爾接下一家店，並另外學習制作面包的技能。

如今，他在法國各地開設許多面包糕點店，而25歲的孫子也投身烘焙業，在自家的糕點店工作。

傳承是一件非常令人值得驕傲的事！

一如我傳承了祖先與父叔輩的糕點手藝，我也想用自已的方式，盡量將畢生所學的專業技能和知識傳授給更多人，身體力行延續傳統的想法與做法，使法國飲食文化傳統不被遺忘。

我于60歲退休，榮獲法國貿易商會頒發職業勳章，為糕點師傅生涯劃下完美句點。

2006年，我們選擇定居洛里昂。

為了不讓自己的退休生活無趣無聊，我在市政府主辦的新住民歡迎會中，主動向洛里昂市鎮協會提議，希望能將自己的糕點專長無酬地傳承下去。

當時，在法國自願當義工的糕點師傅可不多呢！

法國飲食深得老饕喜愛，法國糕點更是如此！

它歷史悠久，聞名世界！

法國糕點于14世紀開始展露光芒，16世紀后不斷改變與創新，不僅保留了傳統的味道，更在外型上下功夫，在世界各地發揚光大，深受大眾喜愛。

近年來更有大型名店進駐國外開設法國糕點專賣店，還有許多外國人遠渡重洋來到法國學習糕點制作，甚或出版甜點專書讓讀者在自家學習制作，讓更多人享受法國甜點的滋味。

在此我想給學做甜點的新手一些小叮嚀，多做幾次必能熟能生巧。

此外，想準確計量材料的配方，請先買個好秤吧！

再來就是掌握火候，得注意：

- 1.糕點烘烤期間絕對不要隨意開啟烤箱門。

- 2.定好時間。

- 3.控制好溫度。

我認為有一種最簡單的幸福，人人都可以輕易做到：就是在家親手制作糕點！

我很高興確認這本書傳承我的手藝和技法，書中匯集的制作配方，有許多都非常容易制作，例如：剛

<<一學就會！ 法國經典甜點>

果椰子巖石、馬卡龍小圓餅、法式戚風蛋糕、泡芙、奶黃醬等。

由衷希望每位讀者都能在家享受這「最簡單的幸福」！

自序 新手變達人，法國甜點輕鬆做 從臺灣來到法國定居前，我在五星級飯店與義大利餐廳工作多年，對歐式糕點愛不釋手。

每當下午茶時間，總是望著蛋糕櫃中的千層蛋糕或草莓派無法自拔地垂涎，等到下班后再掏腰包外帶回家解饞，有時甚至還會向點心房的糕點師傅請教制作方法。

來到法國后，才知道法國人在午餐與晚餐后都有享用甜點的習慣，而每逢過年和特殊節日也有其傳統的節慶糕點，覺得很有意思，也更加喜愛法國甜點。

法國糕點歷史從中世紀簡樸的糕點開始，到19世紀受到皇室貴族的喜愛，至今已有千年的歷史。其間經過歷代糕點師傅不斷創新與改良，使得現今的法國糕點在國際上占有重要地位，「甜點」兩字幾乎已與「法國」畫上等號。

而讓我真正開始學習法式糕點制作的契機，則是因為我嫁給法國人，而心愛的他很愛甜點，促使我去參加住家附近「法國市鎮協會」(Accueil des Villes Françaises, AVF)開設的法國糕點制作課程。

也就是在這時，我遇到為人親切、手藝精湛的糕點老師，法蘭西斯·馬耶斯先生。我是班上唯一的亞裔學員，學習過程中遇到不懂的地方，老師總會耐心向我解說，分享許多人從來都不知道的糕點制作秘訣。

由此，我與馬耶斯老師結下糕點之緣，進而醞釀創作這本法國傳統糕點專書。

從基礎的法式糕點制作方法，到法國傳統節慶糕點與家常甜點和咸點，一一收錄書中，并分享傳統節慶糕點和地方甜點的由來與歷史故事。

在一般人的想法中，「法國道地傳統甜點」，不似臺灣小吃或面包甜點可以輕易在路邊或商店隨時享受到，得上五星級飯店的法式餐廳或法式甜點專賣店才吃得到。

然而現今進出口業發達，各種歐式進口食品和佐料比以往容易取得，在自家DIY制作外國甜點不再是天方夜譚的夢想；隨手可得的食品材料，讓喜歡在家動手做甜點蛋糕的小姐先生主婦們，也能輕鬆烘焙出各式各樣的甜點，收服每個人的胃。

而且，自家制作的甜點用的食材原料都很講究品質、衛生和營養，絕對比外面賣的糕點可能采用來路不明原料或添加有毒化學成分，吃得健康又有保障！

每當我動手做每一道甜點，都非常用心！

因為我知道這是做給我鐘愛的人吃的，因此更加用心去制作。

我深信透過我幸福念力和雙手釋放出來的愛心，絕對能讓這甜點帶有特殊魔力，緊緊抓住他人的味蕾。

這就是為何法式甜點總是吸引大眾目光，總讓人駐足在甜點店櫥窗前流連不去；雖然光用看的無法填飽肚子，但視覺上的滿足，讓人有股沖動恨不得全部買下來盡情品嚐享受。

我就是這樣的人啊！

每次經過甜點店總會整張臉緊貼櫥窗盯著法式蛋糕的作工與裝飾，或是一家人上餐廳用餐，上甜點時總會先觀察研究一番，拍下美美的照片后才心甘情願享用它們，然后帶著舌間上的味蕾遺留下來的味道，回家憑著感覺試做一遍。

我將一路以來學做法國甜點的心得和知識，呈現在本書中，最想傳達給讀者的是：沒有人是天生的烘焙家，只有不斷從失敗中學習，才有制作成功的那一刻。

我也是從初學者開始慢慢摸索學習，從一次又一次的失敗經驗中尋求更好的制作方式。

制作法國家常點心並沒有想像中的難，不要一開始就把它想得太難，自我設限。

請按照書上的說明，一個步驟一個動作地照做，相信你一定能輕鬆完成。

就像我和其他糕點班的同學原本也是甜點新手，經過努力不懈的嘗試和學習，現在也能制作出法國人也贊賞的甜點了。

我在書中還特別為食譜標上星號，讓讀者能輕易辨別每一種糕點制作的難易度。

星星越少越簡單，越多則越難，方便新手和具有基礎的達人從中選擇適合的甜點入手。

我能，我的朋友能，相信現在正在看這本書的你（你）一定也能！

還在等什么？

<<一學就會！ 法國經典甜點>

趕快穿上圍裙制作甜點吧！
一起努力成為法國甜點達人！

<<一學就會！ 法國經典甜點>

內容概要

法國甜點不再像櫥窗精品高不可攀，道地家常甜鹹點在家就能輕鬆完成！

只要一支木製攪拌棒 + 一台手控電動打蛋器 + 隨手可得的製作器具，馬卡龍、可麗露、漂浮島、蒙布朗、閃電泡芙等經典甜點都難不倒你！

60年烘焙經驗的法國糕點老師傅「法蘭西斯·馬耶斯」親自傳授，分享獨門訣竅和配方。

70道最具代表性、最傳統道地的法國甜點和家常鹹點，一次學會。

製作方法最簡單易學，圖解步驟最清楚翔實。

利用家裡廚房現有工具，就可做出五星級和大師級水準的甜點。

一邊製作甜點，一邊還能學習法國語言文化和風俗民情，深入了解甜點的由來和典故。

書中另附精美手繪糕點圖和法國甜點故事圖。

台灣食品烘焙業最近深陷塑化劑和起雲劑風暴，在家DIY健康衛生又美味的甜點正是時候！

法國甜點一向深受饕客喜愛，這從法式甜點店紛紛開立、不乏大師名店進駐、消費者趨之若鶩、馬卡龍這繽紛小點造成嘗鮮搶購熱潮等可見一斑。但甜點店裡賣的糕點多半價昂，高貴不可親，讓人只能垂涎興嘆，下不了手，無法盡情享用。

殊不知，這些看似高不可攀的甜點，其實都只是法國人最家常傳統的味道，你也可以在家輕鬆就做出來品嚐。

本書是作者定居法國十年學習製作道地法國甜點的心得總結，完整收錄並體現法國糕點老師傅法蘭西斯·馬耶斯的獨門手藝和訣竅，專為烘焙新手及甜點達人量身定做的法國甜點專書。

作者教做甜點之餘，也帶入第一手在地生活及文化觀察，詳細介紹法國節慶糕點的由來，以及各地區的代表甜點，讓讀者深入了解法國的風俗民情及飲食文化。

書中還清楚介紹製作糕點的器具、材料和步驟的基礎法語及其發音，教你製作簡易刮刀、擠花嘴和巧克力裝飾，詳細圖解每一步驟的製作過程，每道甜點食譜都標上星號表示難易度，並附有貼心小叮嚀教你注意過程中的楣楣角角，讓初學新手、家庭主婦、烘焙達人都能輕鬆上手。

作者简介

林凤美，1970年生，屏东县人。

学生时代念的是食品加工，在校初学西点制作基础，开启对饮食和烘焙的热情，毕业后也从事餐饮相关工作，当过酒吧调酒员和餐厅外场领班。

兴趣是制作中西式甜点和中西式料理、摄影和学日文。

2001年底随夫婿儿子回法国定居，前三年专心学习法文，第四年参加法国职训餐饮服务人员课程，与法国同学一起学习餐饮知识，并顺利取得专业文凭。

在受训期间，对法式甜点制作产生极大兴趣，从此一头栽进法国糕点的世界。

<<一學就會！ 法國經典甜點>

書籍目錄

推薦序認識法國美食、學習製作甜點的絕佳參考 呂慶龍

前言 傳承手藝，讓人人在家享受「最簡單的幸福」 法蘭西斯·馬耶斯 (Francis Maes)

自序 從新手變達人，法國甜點輕鬆做

Part1 基本材料與器具介紹

1-1 糕點基本器具，附法語和音標

1-2 糕點基本材料，附法語和音標

1-3 糕點製作步驟，附法語和音標

Part2 新手製作須知與注意事項

2-1 新手製作須知

2-2 新手注意事項

Part3 法國甜點基本功

3-1 如何分開蛋白與蛋黃

3-2 如何打發蛋白 & 法式烤蛋白糖霜

3-3 義式發泡蛋白

3-4 法式戚風蛋糕

3-5 夾心餅乾蛋糕

3-6 基本派皮和塔皮

3-7 手指餅乾

3-8 杏仁奶油餡

3-9 杏仁糖麵團 & 杏仁糖小點心

3-10 發泡鮮奶油

3-11 英式香草奶黃淋醬

3-12 奶黃餡

3-13 奶油餡

3-14 原味奶油慕斯林醬 & 巧克力奶油慕斯林醬

3-15 焦糖漿

3-16 巧克力夾心餡

3-17 覆盆子淋醬

3-18 DIY簡易刮刀

3-19 DIY簡易小型擠花袋

3-20 DIY簡易生日祝詞裝飾

3-21 DIY簡易巧克力裝飾

Part4 法國傳統節慶甜點

4-1 主顯節 & 國王派

4-2 聖燭狂歡節 & 可麗餅

4-3 愚人節 & 魚形蘋果派

4-4 復活節 & 鳥巢蛋糕

4-5 諸聖節 & 諸聖蛋糕

4-6 耶誕節 & 巧克力木柴蛋糕

Part5 法國甜點地圖

〔法國北部〕

5-1 諾曼地蘋果派

5-2 諾曼地烤米布丁

〔法國東北〕

5-3 亞爾薩斯奶油圓蛋糕

<<一學就會！ 法國經典甜點>

5-4 亞爾薩斯香料麵包 & 耶誕樹薑餅

5-5 黃香李塔

5-6 藍莓塔

5-7 巴巴蘭姆酒蛋糕

5-8 瑪德蓮小蛋糕

〔法國中部〕

5-9 歐貝拉蛋糕

5-10 巴黎蛋塔

5-11 巴黎-布列斯特泡芙

5-12 反烤蘋果派

5-13 納韋爾牛軋糖

〔法國西部〕

5-14 不列塔尼奶油焦糖

5-15 不列塔尼黑李蛋糕

5-16 不列塔尼奶油蛋糕

5-17 不列塔尼奶油小圓餅

5-18 不列塔尼焦糖奶油酥

〔法國南部〕

5-19 波爾多可麗露

5-20 巴斯克蛋糕

5-21 櫻桃塔

5-22 科雷茲核桃蛋糕 & 杏仁核桃塔

5-23 糖浸薄酒萊西洋梨

Part6 法國經典甜點

6-1 漂浮島

6-2 法式小泡芙

6-3 法式榛果奶餡小泡芙

6-4 巧克力閃電泡芙

6-5 雙球咖啡泡芙

6-6 法式焦糖布丁

6-7 焦糖烤布蕾

6-8 焦糖蘋果

6-9 糖心蘋果

6-10 蒙布朗

6-11 馬卡龍

6-12 草莓奶油霜蛋糕

6-13 蛋白糖霜檸檬塔

6-14 聖多諾黑

6-15 香草千層派

6-16 法蘭酥

6-17 剛果椰子球

6-18 熔岩巧克力蛋糕

6-19 杏桃塔

6-20 西洋梨夏洛特

Part7 法國巧克力甜點

7-1 松露巧克力

7-2 巧克力杏仁脆餅

<<一學就會！ 法國經典甜點>

7-3 乾果巧克力

7-4 栗子巧克力球

7-5 黑巧克力慕斯杯

7-6 三色巧克力慕斯

7-7 巧克力舒芙蕾

Part8 法國餐前小鹹點

8-1 法蘭酥鹹拼盤

8-2 洛林鹹派

8-3 火腿乳酪土司

8-4 韭蔥燻肉塔

8-5 迷你紫茄餅

8-6 煙燻鮭魚白芝麻塔餅

8-7 奶油蝦泡芙

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>