

<<法式甜品教室>>

图书基本信息

书名：<<法式甜品教室>>

13位ISBN编号：9789866890673

10位ISBN编号：9866890678

出版时间：橘子文化事業有限公司

作者：閔言樂（Gregoire Michaud）著

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>

## &lt;&lt;法式甜品教室&gt;&gt;

## 内容概要

這不是一未經過修訂重寫的百科全書，創作背後的哲學很簡單，就是希望大家學會尊重 尊重 食材、尊重烹調方法、尊重你為甜品起的名字。

在閔言樂教授的60個甜品食譜中，有他個人的獨具創意，例如加了陳皮的法式焦糖燉蛋；有傳承自婆婆媽媽的食譜，如媽媽的蘋果塔、焦糖燉蛋伴祖母炸脆片；也有充滿驚奇和創意的異國風甜品，如印度香芒薄脆、迷迭香川椒鳳梨伴鮮奶油沙巴翁、小荳蔻西瓜，薄荷白起士；當然更有經典的意大利酥餅薄脆片伴提拉米蘇、烤胡桃鮮奶油伴法國白起士鮮奶油或焗烤巧克力榛果慕斯&hellip;&hellip;，每一道都洋溢他對甜品的熱情與熱愛。

書後並附有實用的甜品基本功食譜，讓人輕鬆掌握做法式甜品的技巧。

今天，烹飪無拘無束在進化當中，每天科技都在進步，食具和量度器具的發展一日千里，飲食不時有突破。

這促使甜品變得更精緻，令廚師們可以翻天覆地，把作品改頭換面，也讓甜點師傅用嶄新的方法製作甜點，例如以真空調理方式，製作既美味又營養均勻的甜品。

閔言樂是香港極受矚目的甜品主廚，他給合新舊技法寫作「法式甜品教室」，其中介紹的甜品雖是傳統，但烹調方法較雅緻，並混合了一些有趣的味道。

閔言樂說：「縱然我提倡革新甜品，但不會改變它們的本質，只是從視覺和味覺上作改善。

例如我會把焦糖燉蛋或巧克力塔的食譜稍微改動，但不會徹底改變它們。

」這些食譜，都是他遊歷世界不同角落後結集的心得，希望能跟大家一起分享。

這不是一未經過修訂重寫的百科全書，創作背後的哲學很簡單，就是希望大家學會尊重 尊重 食材、尊重烹調方法、尊重你為甜品起的名字。

在閔言樂教授的60個甜品食譜中，有他個人的獨具創意，例如加了陳皮的法式焦糖燉蛋；有傳承自婆婆媽媽的食譜，如媽媽的蘋果塔、焦糖燉蛋伴祖母炸脆片；也有充滿驚奇和創意的異國風甜品，如印度香芒薄脆、迷迭香川椒鳳梨伴鮮奶油沙巴翁、小荳蔻西瓜，薄荷白起士；當然更有經典的意大利酥餅薄脆片伴提拉米蘇、烤胡桃鮮奶油伴法國白起士鮮奶油或焗烤巧克力榛果慕斯&hellip;&hellip;，每一道都洋溢他對甜品的熱情與熱愛。

書後並附有實用的甜品基本功食譜，讓人輕鬆掌握做法式甜品的技巧。

香港龍景軒總廚陳恩德，米其林三星廚師：「Gregoire對甜品製作充滿熱誠，閱畢他的「法式甜品教室」十分精彩，除各款甜品製法外，對食物素材的資料都有深切了解，所以他能夠創造無數款式的甜品，還有不忘把味蕾的記憶延伸故人舊事之中，娓娓道來，讓人感動之處更是那份藉甜品寄托的人情味，希望Gregoire能繼續推動飲食文化，把他的熱情與大家分享。」

## <<法式甜品教室>>

### 作者简介

閔言樂 (Grégoire Michaud) 來自瑞士南部與意大利和法國接壤的昂特蒙一個飲食世家。他的家族擁有農場和葡萄園，出產優質作物，自幼隨父母一起烘焙優質麵包和製作蘋果派等，培養了他對食物的熱情。最初他在瑞士隨烘焙大師André Golay學習和工作，其後到美國、馬爾地夫、愛爾蘭和香港工作，經過在世界各地的工作歷煉，累積廣泛的烘焙知識，成就日隆。閔言樂並樂於持續進修，於2003年獲取瑞士洛桑酒店管理學院Ecole Hôtelière de Lausanne的酒店管理學學位。作者相關著作：《起士甜品(中英)》、《芝味甜品》

<<法式甜品教室>>

书籍目录

Creating Desserts 甜品創作 Ideas 創作意念 Dimensions 空間設計 Flavors 味道調配 Colors 色彩運用 Textures 製  
品質感 Temperatures 溫度調控 Equilibrium 製品平衡 Enhancing Desserts Spices : 香料 Fruits Sous-vide : 鮮果真  
空處理烹調 Herbs in Desserts : 香草甜品 Smoking Nuts : 燻果仁 Natural Essential Oils : 天然香精油 N2O  
Canister : 氧化亞氮氣罐 Essentials 精選甜品類 01 Mom's Apple Tart 媽媽蘋果塔 02 Crème  
Caramel with Grandma Esther's Merveilles 焦糖燉蛋伴祖母炸脆片 03 Baked Almond and Vanilla Tart 烤  
杏仁香草塔 04 Clément's Giant Fruit Candy Clément 水果糖 05 A Spoonful of Vacherin  
Glacé 開心果仁冰淇淋及蛋白糖霜 06 Crêpe and Tuile Carambar Ice Cream Sandwich 可麗餅薄脆  
焦糖軟糖冰淇淋三明治 Citrus 橘果 09 Spiced Panna Cotta with Blood Oranges and Gingerbread 香料意大利鮮  
奶油奶凍伴鮮血橙及薑蛋糕 10 Slow Baked Lemon Tart 低溫焗鮮檸檬塔 11 Crispy Profiteroles with Vanilla Ice  
Cream and Grilled Oranges 脆泡芙香草冰淇淋及烤橙片 12 Coconut and Orange Custard with Limoncello  
Madeleine 椰子橙香卡士達布丁檸檬酒貝殼蛋糕

<<法式甜品教室>>

媒体关注与评论

香港龍景軒總廚陳恩德，米其林三星廚師「Gregoire對甜品製作充滿熱誠，閱畢他的「法式甜品教室」十分精彩，除各款甜品製法外，對食物素材的資料都有深切了解，所以他能夠創造無數款式的甜品，還有不忘把味蕾的記憶延伸故人舊事之中，娓娓道來，讓人感動之處更是那份藉甜品寄托的人情味，希望Gregoire能繼續推動飲食文化，把他的熱情與大家分享。

」

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>