

# 《三宅郁美的法式烘饼和可丽饼》

## 图书基本信息

书名：《三宅郁美的法式烘饼和可丽饼》

13位ISBN编号：9787534158060

出版时间：2013-12-1

作者：三宅郁美

页数：111

译者：钱海澎

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《三宅郁美的法式烘饼和可丽饼》

## 内容概要

《三宅郁美的法式烘饼和可丽饼》精选日本人气美食家的珍藏食谱集结成书，带你体验制作简便、美味香甜的薄饼诱惑，薄脆的幸福：一张烘饼，一张可丽饼，唇齿间的细腻滋味！创意无极限：“面粉+鸡蛋”的基础组合，品相升级，巧妙制作待客佳品。烘焙新概念：一只平底锅烘烤出的西式甜品，让你尽享别样烘焙。

# 《三宅郁美的法式烘饼和可丽饼》

## 作者简介

三宅郁美，1985年到法国定居五年，曾在法国蓝带厨艺学院和巴黎丽兹酒店爱斯克菲烹饪学校学习甜点和料理的制作，并获得专业执照。1990年开始旅居美国两年，其间主持烹饪沙龙，并在曼哈顿的文化学校担任烹饪讲师。回国后，在东京开办了三宅郁美烹饪沙龙“围裙&白葡萄酒”，获得很高的人气，事业蒸蒸日上。著有《乳蛋饼&甜塔》、《法式咸蛋糕&磅蛋糕》等多部美食畅销书。

# 《三宅郁美的法式烘焙和可丽饼》

## 书籍目录

### Part 1 烘烤基础饼皮

基础饼皮的制作方法

基础法式烘饼

完美法式烘饼

基础可丽饼

打发奶油莓果风味可丽饼

花样饼皮

美味升级的三大要领

### Part 2 舌尖上的新滋味——法式烘饼

经典法式烘饼

洋葱干贝烘饼

茄香肉馅穆沙卡风味烘饼

生火腿圣女果烘饼

菠菜卡门培尔干酪烘饼

花样法式烘饼

炒蛋凤尾鱼烘饼

蘑菇辣味烘饼

咖喱鸡肉土豆烘饼

韩式白肉鱼拌菜烘饼

炒面烘饼

虾肉芦笋烘饼

猪肉圆白菜烘饼

山芋牛肉烘饼

煎金枪鱼香蔬烘饼

醋拌紫甘蓝香肠烘饼

苹果沙拉烘饼

蔬菜法式烘饼

沙拉烘饼

土豆沙拉半熟蛋烘饼

熏鲑鱼奶酪沙拉烘饼

什锦豆尼斯沙拉烘饼

创意法式烘饼

生火腿烘饼卷

奶汁烤玉米渣烘饼

烘饼蔬菜汤

青椒明太子烤烘饼

非粉类法式烘饼

奶酪烘饼

玉米片烘饼

土豆丝烘饼

甜品类法式烘饼

有盐黄油焦糖烘饼

橙味牛奶蛋糊烘饼

水果沙拉烘饼

.....

### Part 3 色香味的诱惑——可丽饼

# 《三宅郁美的法式烘饼和可丽饼》

# 《三宅郁美的法式烘饼和可丽饼》

## 精彩短评

1、做法上和法式galette有些不同，不过丰富的菜谱也值得一看。唯一不足的是书中常推荐使用植物奶油，毕竟是人工合成的东西，不利健康啦。

# 《三宅郁美的法式烘饼和可丽饼》

## 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:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)