

# 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

## 图书基本信息

书名：《一学就会!70道最经典的法国甜点》

13位ISBN编号：9787540759421

10位ISBN编号：7540759429

出版时间：2012-10

出版社：漓江出版社

作者：[法] 弗朗西斯·梅斯,林凤美

页数：382

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)

# 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

## 前言

# 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

## 内容概要

本书是作者定居法国十年学习制作地道法国甜点的心得总结，完整收录并体现法国糕点老师傅弗朗西斯·梅斯的独门手艺与诀窍，专为烘焙新手及甜点达人量身打造的法国甜点全书。

从附上法语发音的甜点基本材料器具，到甜点基本功，再到不同难易程度的70道法国甜点制作全过程，详细图解每个小步骤，还有更多贴心小叮咛，手把手教你学会做法国甜点。

在教做甜点之余，作者也融入第一手法国生活及文件观察，详细介绍法国节庆糕点及各地区代表甜点，让读者深入了解法国的民俗风情及饮食文化。

充满想象力的手绘甜点插图，让本书艺术性与实用性兼具，成为一本值得收藏的法国甜点大全。

# 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

## 作者简介

### 费朗西斯·梅斯

出身糕点世家，烘焙生涯将近一甲子。14岁（1952年）开始在叔叔的糕点店当学徒，18岁获法国CAP专业糕点师执照，1961年至1999年间开设梅斯糕点&巧克力店，担任甜点主厨。曾获得法国贸易商会颁发职业勋章，现在普罗马、洛里昂法国市镇协会以及洛里昂休闲俱乐部教授糕点课程，继续将毕生所学的专业技能与烘焙知识传承下去。

### 林凤美

学生时代念的是食品加工，在校学习过西点制作，曾在五星级饭店与意大利餐厅工作多年。2001年随丈夫儿子回法国定居，四年学习后获得法国餐饮专业文凭。对甜点无比热爱，因此得以与费朗西斯·梅斯先生结下糕点之缘。

# 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

## 书籍目录

〔前言〕传承手艺，让人人在家享受「最简单的幸福」

008

—弗朗西斯·马耶斯 (Francis Maes)

〔自序〕从新手变达人，法国甜点轻松做

010

基本材料与器具介绍

1-1

糕点基本器具，附法语和音标

014

1-2

糕点基本材料，附法语和音标

017

1-3

糕点制作步骤，附法语和音标

021

新手制作须知与注意事项

2-1

新手制作须知

024

2-2

新手注意事项

025

法国甜点基本功

3-1

如何分开蛋白与蛋黄

028

3-2

如何打发蛋白 & 法式烤蛋白糖霜

029

3-3

义式发泡蛋白

032

3-4

法式戚风蛋糕

034

3-5

夹心饼干蛋糕

037

3-6

基本派皮和塔皮

040

3-7

手指饼干

048

3-8

杏仁奶油馅

051

# 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

3-9

杏仁糖面团 & 杏仁糖小点心

052

3-10

发泡鲜奶油

058

3-11

英式香草奶黄淋酱

060

3-12

奶黄馅

062

3-13

奶油馅

064

3-14

原味奶油慕斯林酱 & 巧克力奶油慕斯林酱

065

3-15

焦糖浆

068

3-16

覆盆子淋酱

070

3-17

巧克力夹心馅

072

3-18

DIY简易刮刀

073

3-19

DIY简易小型挤花袋

074

3-20

DIY简易生日祝词装饰

076

3-21

DIY简易巧克力装饰

078

法国传统节庆甜点

4-1

主显节 & 国王派

082

4-2

圣烛狂欢节 & 可丽饼

088

4-3

愚人节 & 鱼形苹果派

096

# 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

- 4-4  
复活节 & 鸟巢蛋糕  
102
- 4-5  
诸圣节 & 诸圣蛋糕  
110
- 4-6  
圣诞节 & 巧克力木柴蛋糕  
118
- 法国甜点地图  
法国北部
- 5-1  
诺曼底苹果派  
127
- 5-2  
诺曼底烤米布丁  
132
- 法国东北
- 5-3  
亚尔萨斯奶油圆蛋糕  
137
- 5-4  
亚尔萨斯香料面包 & 耶诞树姜饼  
142
- 5-5  
黄香李塔  
152
- 5-6  
蓝莓塔  
156
- 5-7  
巴巴兰姆酒蛋糕  
160
- 5-8  
玛德莲小蛋糕  
166
- 法国中部
- 5-9  
欧贝拉蛋糕  
171
- 5-10  
巴黎蛋塔  
178
- 5-11  
巴黎—布雷斯特泡芙  
182
- 5-12  
反烤苹果派  
188

# 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

- 5-13  
讷韦尔牛轧糖  
192
- 法国西部
- 5-14  
不列塔尼奶油焦糖  
197
- 5-15  
不列塔尼黑李蛋糕  
200
- 5-16  
不列塔尼奶油蛋糕  
204
- 5-17  
不列塔尼奶油小圆饼  
208
- 5-18  
不列塔尼焦糖奶油酥  
212
- 法国南部
- 5-19  
波尔多可丽露  
219
- 5-20  
巴斯克蛋糕  
224
- 5-21  
樱桃塔  
228
- 5-22  
糖浸薄酒莱西洋梨  
232
- 5-23  
科雷兹核桃蛋糕 & 杏仁核桃塔  
236
- 法国经典甜点
- 6-1  
漂浮岛  
244
- 6-2  
法式小泡芙  
247
- 6-3  
法式榛果奶馅小泡芙  
251
- 6-4  
巧克力闪电泡芙  
255
- 6-5



## 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

双球咖啡泡芙

260

6-6

法式焦糖布丁

265

6-7

焦糖烤布蕾

269

6-8

焦糖苹果

273

6-9

糖心苹果

276

6-10

蒙布朗

279

6-11

马卡龙

284

6-12

草莓奶油霜蛋糕

289

6-13

蛋白糖霜柠檬塔

293

6-14

圣多诺黑

298

6-15

香草千层派

302

6-16

法兰酥

307

6-17

刚果椰子球

311

6-18

熔岩巧克力蛋糕

314

6-19

杏桃塔

318

6-20

西洋梨夏洛特

323

法国巧克力甜点

7-1

## 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

松露巧克力

328

7-2

巧克力杏仁脆饼

332

7-3

干果巧克力

336

7-4

栗子巧克力球

339

7-5

黑巧克力慕斯杯

343

7-6

三色巧克力慕斯

347

7-7

巧克力舒芙蕾

352

法国餐前小咸点

8-1

法兰酥咸拼盘

356

8-2

洛林咸派

361

8-3

火腿奶酪土司

365

8-4

韭葱熏肉塔

369

8-5

迷你紫茄饼

372

8-6

烟熏鲑鱼白芝麻塔饼

376

8-7

奶油虾泡芙

380

## 章节摘录

版权页：插图：Part1基本材料与器具介绍 蛋、糖、面粉、奶油是法国糕点的四大材料，配角则有蛋糕发粉、玉米粉、新鲜水果、鲜奶油、干果、香草及巧克力等，依照不同配方混合搭配。以天然食材制作的糕点吃起来安心又健康，各式烘焙器具更是制作不同类型及外形糕点的好帮手。1-1糕点基本器具 钢锅Cul-de-poule 打发蛋白，混合糕点材料，隔水融化巧克力时使用。玻璃（白瓷）盅Saladier 打发蛋白，混合糕点材料，隔水融化巧克力时使用。塑料盅Bolplastique 打发蛋白，混合糕点材料用。打蛋器Parcellesaufouet 混合液体材料或打发蛋白蛋黄、无（半）盐奶油。电动搅拌器Batteur électrique 打发蛋白、无（半）盐奶油、发泡鲜奶油。电子秤Balance électrique 称量糕点材料的准确重量。烤箱Four 依据不同糕点的烘烤温度及时间调节火温，烘烤糕点时用。烤盘Plaque à pâtisserie ] 放糕点进烤箱烘烤时用。烤架Grille à pâtisserie 放糕点进烤箱烘烤时用。压石 烘焙石Cha?nefonddetarte 烘烤前在生塔皮或生派皮上垫张烘焙纸，再压上烘焙专用的重石，使塔皮或派皮不致过度膨胀、变形。也可使用干燥豆子代替。量杯 测量液体或少量粉状材料时用。玻璃量杯 塑料量杯 网筛 面粉、糖粉、杏仁粉过筛用。Part2新手制作须知与注意事项 不论新手或达人，制作糕点前请详读制作须知和注意事项，并注意每道甜点的小叮咛和小妙招，制作起来就能更加得心应手，提高成功的几率。2-1新手制作须知 1制作糕点前须详读材料配方、制作方法和步骤，可减少或避免过程中的失败。2制作前先准备好材料配方，一一过秤分配好，才不会在制作过程中手忙脚乱。3制作前将所需的烘焙器具先准备好，制作起来才会比较顺手。4糕点的材料和配方多一分少一分皆不可，必须讲求精准。5制作糕点的面粉种类分为低筋面粉、中筋面粉、高筋面粉。低筋面粉一般用于饼干和蛋糕制作上；中筋面粉适用于馒头、包子等中式糕点；高筋面粉则用于吐司或面包上。6糕点制作一般以低筋面粉（Type45）为主，有些配方则需要用到高筋面粉（Type55）。法国没有售卖中筋面粉，若需用到中筋面粉，只要将低筋和高筋面粉以同等比例混合即成。7制作糕点使用的鸡蛋以中型蛋为佳，一颗约重60克。8制作前须将所有粉末类材料事先用网筛筛去多余杂质。9液态鲜奶油必须放置冰箱冷藏后再行制作，打发成发泡鲜奶油。10固体奶油可在制作前半个小时从冷藏室拿出静置放软，使其较容易搅拌混合与制作。11烘烤前应先在模具上涂一层薄奶油，烘烤后才较易脱模。如果模具已铺上烘焙纸，则不需再涂奶油。此举可让烤盘在烘烤后比较不易沾黏，也较容易清理。12烘烤时，除非有另外注明烤盘的层面，一般都应将烤盘置于烤箱中间那一层烘烤。13制作糕点的同时，必须依照书中食谱所注明的烘烤温度，提前预热十分钟，好让制作好待烘烤的糕点可以立刻放入烤箱烘烤。14糕点在烘烤未成熟前，尽量避免打开烤箱观察熟透度，以免因空气冷热交替致使糕点变塌，影响蓬松和外形美观。15每家烤箱的温度差异各有不同，若未达到烘烤时间且糕点还未熟透，但糕点已着色太深，可放一张铝箔纸盖在烘烤的糕点上，使其不易着色太快，直到烘烤时间完成。16烘烤完成移出烤盘时，记得要戴上隔热手套，以免烫伤。2-2新手注意事项 1法式戚风蛋糕移出烤箱后将烤模倒扣放凉，再行脱模。脱模时先用刀子沿着烤具与蛋糕边缘划一圈，再将刀子插入蛋糕底部的中间以顺时针方向轻转一圈便可脱模。2其他糕点则请依照制作程序的指示，马上倒扣脱模或放凉后再脱模。3法式戚风蛋糕可在室温下保存三天，若想保存更久，可将蛋糕用密封塑料袋包好后放入冰箱冷冻室，约可保存两星期，食用前一天再拿出解冻即可。4打发蛋白前滴入几滴浓缩柠檬汁或白醋再行打发，可消除蛋白的腥味。5打发蛋白发泡时，先打至软性发泡后再加入细砂糖比较不容易消泡，再继续打发至想要的发泡程度或硬性发泡。6打发发泡鲜奶油时，在另一只大钵里放入冰块隔冰打发，可缩短打发的时间，也较容易打发发泡鲜奶油。7融化无盐奶油时，可利用微波炉加热一分钟使其软化或融化，也可使用隔水加热的方式将固状奶油融化成液状。8隔水加热融化固体奶油或块状巧克力时，请准备一大一小两个深锅。在大型深锅中装入过半的水，再放上另一个小型深锅，将材料切成或分成小块状放入小锅，以中火煮沸大型深锅里的水，再将小锅里的固体奶油或块状巧克力用打蛋器或木棒搅拌融化成液状，即可制作糕点。9固状无盐、半盐奶油放在室温下软化后，想知道到底是否够软，可用手指戳入奶油中测试，若轻易就戳入表示已经完成软化。10煮焦糖浆时，若怕焦糖太快硬化，加入几滴白醋或浓缩柠檬汁，糖浆不易凝结变硬。11将奶油馅料或发泡鲜奶油等材料放入挤花袋时，旁边可摆放一个小型圆筒量杯，并将挤花袋放入圆筒量杯中翻开，再将馅料装入挤花袋里。12烤盘上或深锅中若沾上焦糖洗不干净时，可用热水浸泡一会，再用温布来回擦洗，即可轻易清除烤盘上或深锅里的焦糖。13清洗布制挤花袋时，可滴入几滴白醋再加入洗洁精清洗，比较容易去除油脂。14请保持不疾不徐的态度和愉悦的心情制作糕点，成功率较高。15手边如果没有计量器或量秤，可用简易衡量糕点基本材料的方法估计出其重量。以欧美国

## 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

家的汤匙和茶匙作为计量单位如下：1汤匙平匙油脂类约15g 1汤匙平匙液态牛奶类约15g 1汤匙平匙面粉类约10g 1汤匙尖匙面粉类约25g 1汤匙平匙可可粉约5g 1咖啡匙平匙细砂糖约5g 1咖啡匙平匙糖粉约5g 1咖啡匙平匙食盐约5g

Part3法国甜点基本功 写给初学者打好糕点制作基础的入门功夫。从零开始学习法国糕点制作的基础知识和操作方法。基础打好就等于成功了一半，通过详细的图解步骤说明，不论是初学者还是甜点达人，都可在糕点制作过程中得到极大助益。

3-1分开蛋白与蛋黄 材料 蛋数颗3个小碗 做法 1准备好需要的蛋量，取3个小碗备用。2将全蛋在碗缘轻敲一下。3用大拇指轻轻掰开已敲出小洞的全蛋。4掰开后将蛋白倒在空碗中。5顺势将蛋黄倒入另一半空蛋壳里，再将其余的蛋白慢慢倒入装有蛋白液的碗里。6将倒完蛋白液的蛋黄放入另一个空碗中（或装有蛋黄的碗中）。7蛋壳则放在另一个空碗里。继续重复以上动作分开所有全蛋的蛋白和蛋黄。小叮咛 若遇到品质不良的蛋，可先将蛋敲开放入盘中，再小心用汤匙将蛋黄舀起，以分开蛋白和蛋黄。

Part4法国传统节庆甜点 法国是重视传统和信仰的国家，一年中的主要节庆也各有搭配的应景糕点。本章介绍6个传统节庆及代表甜点，以此了解法国的传统文化和风俗民情，并学习制作法国的节庆糕点。

4-1 主显节 & 国王派 L'Épiphanie & La Galette des Rois 法国过完新年第六天的1月6日是主显节，也是吃国王派（La Galette des Rois）的日子。我先生老米说法国人为了方便过节，就选择在过年后的第一个星期日吃国王派。可以说，在主显节前后这几天，餐桌上的最佳主角非国王派莫属！而且吃完之后的小瓷偶还可以收藏，我来法国定居九年了，收藏的小瓷偶已有十几个。有些疯狂收集瓷偶的法国人在主显节前后狂吃国王派，只为了收藏更多不同造型的小瓷偶。法国店里通常贩售两种国王蛋糕：一是国王派，另一种是糖渍水果国王蛋糕。卖得最好的当然是包裹着小瓷人的国王派啦！但法国人为什么要在这一天吃国王派呢？国王派是庆祝主显节的专属糕点。每年1月6日，是东方三贤士首次看到神迹显露的日子。不同宗教（如天主教、基督教等）各有不同的庆祝日期和方式。依照法国过此节日的传统，过完新年后，在主显节的前后几天，街上的面包店、甜点店，甚至各大型超市，都可见到刚出炉的国王派正热腾腾地售卖着。不论是公司或一般家庭，那几天的聚会或午茶休息时段国王派一定会被端上桌。国王派以两张千层派皮为外皮，以杏仁粉、糖、蛋、奶油和少许朗姆酒或白兰地为内馅材料制成，并在杏仁内馅里放入小瓷偶，有人物、动物、卡通、雕像等造型。送入烤箱前，会在派皮上用刀尖划上图案，涂上稀释的蛋黄水，放入烤箱烤30-40分钟，即为国王派。而国王蛋糕则是用牛油、面粉、糖、蛋和发粉为材料制成，烤好后再摆上糖渍蜜饯和果干。吃国王派有趣又好玩的是，馅料里藏着一两个迷你小瓷偶，不知谁会吃到。当大伙一起分享国王派，年纪最小的人藏在桌子底下，由主人将派分成几等份，然后请藏在桌下的人选择每块派饼该分给在座的哪一位吃，等全部分发完毕，大伙才开始吃国王派。谁也不知道谁会吃到藏有小瓷偶的国王派。而吃到藏有小瓷偶国王派的人，在那一天就是国王或皇后，会戴上纸做的金色皇冠命令点到名的人为他（她）做任何事，或是得到一个亲吻。每年老米都会在主显节那天买来一个国王派，我也会特别做苹果内馅口味的国王派，一方面维持传统，一方面也收集小瓷偶当收藏。而法国人吃到重复的小瓷偶，还会与亲朋好友互相交换，看谁收集的种类比较丰富哩！嘿！还在等什么？请家里的小朋友做一个纸皇冠，再烘焙一个地道的国王派，与家人一起体验当国王的乐趣吧！

国王派 分量：6人份 难易度： 烤箱温度：200 -220 烘烤时间：30分钟 材料 125g无盐奶油 100g细砂糖 2颗全蛋 125g杏仁粉 两张圆形派皮（请参考“3-6基本派皮”做法）1颗蛋黄加入少许水和盐糖水（50g细砂糖加50g热水融化）做法 150g细砂糖加入热水用汤匙搅拌融化，放凉备用。2无盐奶油放在常温下软化。3软化后的无盐奶油加入细砂糖，用打蛋器搅打均匀。4倒入2颗全蛋继续搅拌均匀。5加入杏仁粉搅拌均匀备用。6烤盘铺上烘焙纸。72张派皮各自擀成约8寸大小的圆形。81张派皮放在铺有烘焙纸的烤盘上。9派皮的中央铺上准备好的杏仁奶油内馅，边缘预留约2厘米宽。10蛋黄加入少许盐和水混合均匀成蛋黄水，用毛刷在预留的派皮边缘涂上蛋黄水。11盖上另1张派皮，切掉边缘修整成圆形。12在派皮上用刀尖画上想要的花样，再用牙签戳上几个洞。13在派皮边缘划上刀痕，间隔约1厘米。14派皮涂上蛋黄水。15送入220 预热好的烤箱烤约15分钟，派皮表面着色后再将火温调至200 继续烤15分钟。16移出烤箱后在派皮表面涂上放凉后的糖水，放至微温或放凉后切块食用。小叮咛 1想在派里加入小瓷人，可在步骤9放入，再盖上另1张派皮。2在派皮上戳洞和在边缘压上刀痕，是为了防止派皮在烘烤中太过膨胀而无法透气，边缘的派皮会迸开，内馅容易溢出，致使派皮变形。3调好的糖水若用不完，可装在玻璃容器里，用于其他用途，如喝冰红茶、咖啡或新鲜果汁时调理甜度使用，或冷藏起来，下次做其他糕点需涂上糖水时使用。

# 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

## 编辑推荐

《一学就会!70道最经典的法国甜点》编辑推荐：完整收录60年烘焙经验老师傅的独门手艺与诀窍，让你从甜点菜鸟一跃成为糕点达人。



# 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

## 精彩短评

- 1、 做起来吃吃~
- 2、 看着不错呀，我喜欢法式西点，可以给孩子做，最主要是健康
- 3、 一大本书，介绍了很多！
- 4、 终于到手了，不过是自己取的！勉强全5分吧！
- 5、 品种很多，讲解很详细，有配方还有操作要点，本人觉得不错的一本书
- 6、 喜欢这个感觉的烘焙书，适合有一定基础滴，做的有点家庭化，不如专业的精致，不过俺们找的就是这种感觉滴了
- 7、 非常实用的书，步骤详细
- 8、 插图好温暖~
- 9、 虽然还没认真看，但是已经被漂亮的图所吸引！会好好学习滴！
- 10、 内容很充实，对很多甜点以前只是吃，在巴黎5年间猛吃，但在甜品文化方面知道得不全面，所以这本书是补了一课。以为里面有不少水彩手绘的可爱图画，其实嘛。。很鸡肋感觉，反而觉得排版硬塞的图画，很遗憾。其实画的不错。
- 11、 从甜点故事到甜点做法，图文并茂，值得一看！
- 12、 好书，慢慢品味吧
- 13、 我很喜欢这本书。当拿到这本书还没有翻开的时候就开始喜欢上了它。浅绿色的封皮上画着两个蛋糕，让人一看到就垂涎欲滴。封底也有四个甜点，同样的诱人。当这本书被女儿抢走翻看的时候，我才发现书的封衣下面有着更多的蛋糕，这一下连我的女儿也被本书征服了。她指着那些个小蛋糕非让我给她买不成，结果害得我又花了二十大元。

我是一个不会做菜的人，但是我却对甜点相当感兴趣。早在几年前，我就经常爱去浏览烘焙园这个网站，因为我很喜欢吃饼干、蛋糕、曲奇之类的甜点，我也很想自己做一些来吃。不过很可惜，由于时间和经费的问题，我的烘焙生涯一直没有开始，还一直停留在纸上谈兵的境界上。现在好了，有了这本书，我完全可以从头开始，好好学习学习甜点的做法，以满足自己的口舌之欲。

书是全彩的，十五万字，二十四印张，三百八十三页，这也是本书七十八元高售价的原因，毕竟有着昂贵的成本在里面。本书是作者定居法国十年学习制作地道法国甜点的心得总结，内容相当丰富。作者首先为我们做了基本材料和器具的介绍。正所谓工欲善其事，必先利其器。烘焙这种事情，如果不做好准备工作，你肯定是不大会获得好的成果的。以前的我就是没有准备好器具。那个时候其实也是因为不知道应该准备什么，这下子可好了，我完全可以按图索骥，准备一套自己烘焙时的好伴侣。做好准备工作之后，便是对新学员的培训。最开始的自然是入学须知和注意事项，接下来便是烘焙的基本技术。作者教了我们一些做法国甜点的基本功，其实这也是一些最基本的法国甜点。后面的那些甜点大餐全都是以此为基础做出来的。所以如果你想做出完美的甜点大餐，前面的基本功是相当重要的。再往后的就是正文了。作者为我们介绍了七十道最经典的法国甜点。当然，不仅仅是甜点，我们还了解到了甜点与节日、地理、文化之间的关系，感受到了法国甜点文化的丰富内涵。

两名作者和两名绘者共同为我们呈现了这么一本精彩实用的书籍。对于那些喜欢烘焙的人来讲，这绝对是最好最好的书了，因为它给了我们最想要的。作者把自己的经验非常详细地写了出来，我们只需要按照书中所写，一步一步地来做即可。两名绘者也为我们画出了非常有想象力的插画，更让我们体会到甜点的美。正如封底所说，正是这二者的结合使本书艺术性与实用性兼具，成为一本值得收藏的法国甜点大全。

- 14、 做东西都是比较实用的家庭版，操作感觉比较容易，图文很详细
- 15、 很详细！
- 16、 这本书的印刷我不太喜欢，但内容还不错！
- 17、 内容丰富,作者用心解释每道甜点，初学者入门的好帮手，做出正统的法式甜点！
- 18、 印刷质量，插图，内容都很棒！
- 19、 书很厚~~~但是里面的图片很生动而且教程很详细 逐步逐步来的~~很好！！
- 20、 非常正宗的法式甜点教科书，说明超详细，而且还有要点介绍，和我之前看的达人写的书非常不同，是专家级的，值得这个价钱。
- 21、 学做法国甜点的好帮手，还有文化背景介绍，值得细读。但有些步骤不清，做出来的甜点不是那

## 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

么精致。

22、很美型，里面的插图都很有爱，改天要尝试一下了

23、看到一篇篇介绍的美食，还有图案就喜欢上了这本书~ 很棒的菜品甜点。

24、外面的套封封面设计很漂亮，清新靓丽，有一种落落大方的气质。实话说，就是冲着这封面买的书。

25、蛮好的，能帮助我进一步了解蛋糕，学到了很多，而且不算贵，真的是超值。

26、不要买了，都是关于蛋糕什么的

27、粗略翻了下，还不错，很专业的书，得慢慢消化，非常喜欢

28、能详细点就更好了。

29、准备让妈妈一天让我做一道，哈哈，自己开个甜品店也不错...

30、作者常年累积的实践经验之作。地道法国甜点制作工艺。烘焙类书有此一本足矣！

31、图解很实用

32、法国，一个以浪漫著称的国度。自是有其独特诸多独特的风景线共同构筑起关于浪漫的风度来。无论是人，又或者是景；无论是情，又或者是物，无不让我们众多的人们关注和好奇。时尚的都市，浪漫的情结，经典的甜点其实都统统汇聚于此。也难怪乎有着那么多的人们向往来到这个充满魅力的国家。

虽然我们去拜访这个国家可能需要有颇多的准备，但是我们同样也可以足不出户地领略来自于这个罗曼蒂克国度的甜点美景。更精确而言则是我们其实也可以通过自己的心思，自己的巧手营造一份来自于法国的甜点盛宴。《一学就会！70道最经典的法国甜点》带领着我们不仅仅欣赏到甜点的美图，更是带领着我们共同学习和钻研相关的甜点制作。在这里，法国距离我们并不遥远；在这里，法国甜点更是时刻散发着最近距离的诱惑力。看起来精致高级，如梦似幻的法国甜点并不是那样地触不可及。相反的是跟随着这本书的指引，我们会发现那些个经典的法国甜点其实一点都不发杂难学。

冲着本书强调的“完整收录有60年烘焙经验老师傅的独门手艺与诀窍，让你从甜点菜鸟一跃成为糕点达人，享受烘焙的幸福感。”如此有诱惑力的推荐，又怎能不让本是美食达人的我蠢蠢欲动呢！光看本书封面上那些色彩艳丽的糕点配图，我的心早已经怦然心动了。法国甜点我来啦！

不可否认的是本书的内容相当精细地一一罗列和告知着我们关于法国甜点的制作手法，美食文化，美味鉴赏以及美图呈上。书中通过处处图文并茂的讲解，一一展示着来自于异国他乡的法国甜点盛宴。通过书中的自序，我很是信心百倍地知晓法国甜点的配置其实并不是那么困难。只要有心，其实新手也可以变成达人。随后，书中分门别类地通过诸多的章节展示和讲解着相关的甜点准备讯息。最初的基本材料和器具介绍，随后的新手制作须知和注意事项。了解了这些最为基本的知识之后，我们便可以不如到全书的重中之重法国甜点了。在这个重点部分中，我们有可以解读到法国甜点基本功的要领，法国传统节庆甜点的介绍，法国甜点地图的讲述，各式各样的甜点餐前咸味等等的介绍。如此盛况空前的甜点盛宴真的很是触动人心。因为光看书中的甜点图片，我的味蕾早已经不知不觉中北触动了。

《一学就会！70道最经典的法国甜点》带领着我踏上了一次有关于罗曼蒂克国度的甜点盛宴的欣赏和学习之旅。很是耐人寻味，值得一学。

33、内容不错，不过里面有些材料放到自己生活的地方，有点难找，但是是总体很好。

34、印刷质量很好。满意！

35、一般家庭这书用不上，纸虽然很好图也不错，也很厚（价格在那呢），也介绍了甜品常识，但从前翻到后，中国人能接受的很少，至少我这吃货是对这不感冒。。。白瞎这钱了。只能立于书柜，如果有天能开家西餐店，多少能用得上？但做出来完全是家庭化的。估计眼球不能咋吸引。

36、很不错的书，在家里做不错

37、第一次评价一本书用了美好这个词，不过确实是我看完这本书后的真实感受

38、实用，还可以了解到甜点的历史

39、印刷不好，图片看上去不清晰，给人的感觉一下子就差好多，虽然很厚，但是感觉不值这个价。

## 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

- 40、里面从初学的知识到法国节庆甜点，不同地区的甜点，经典甜点，巧克力甜点和咸点这样分类很好很细致，而且都有简单介绍和步骤图，对想要了解和学习法国甜点很有帮助~
- 41、很好的一本书，像我们新手，有很多东西教我们，还有法语之类的！总之！值得购买！
- 42、很好的书。浪漫的法国甜点，彩绘和图文介绍。值得收藏。
- 43、亚马逊促销，其实是台湾人的recipe嘛，但是很标准！耶！
- 44、很好不是象日本的甜品书那么详细但是也挺好介绍的很多很有意思
- 45、挺不错的，比书店里也要便宜些。
- 46、和日本的甜点书比起来，图片的拍摄不够讲究美感。好像连单反都没用，有些图片看上去就像是用卡片机拍摄的。不过里面手绘的小插图还挺可爱的。
- 47、每种甜点前面都有一个故事，并不是纯粹的教你做法的书，挺喜欢的
- 48、不到四十买的，画面好看。可以了解一下法国的甜点，不过可操作性不是很强。作为平时欣赏收藏还是可以的。
- 49、不错，很多都是一步一步的教，并有图片说明
- 50、是一本法国甜点好书
- 51、感觉还是不错的。
- 52、自从女儿步入小学，我便开始步入“大厨”的行列，因为女儿对甜品情有独钟我加入了烘焙大军，一切都是刚刚开始，从零入手，边学边品。不接触不知道，走进来才看得清，原来烘焙是一门很精细的学问，其中的门道还真不少。我这个门外汉忙得不亦乐乎，每天从网上寻觅烘焙高手的帖子，泡烘焙论坛学习。众所周知，烘焙每一步都需非常精准，我不得不上网边做笔记，多希望能找一本对我胃口的书，将它捧在手心，边看边做，岂不美哉？这本《一学就会！70道最经典的法国甜点》的出现对于我像收获一份大礼，是近一段时间最让我欣喜的书。够专业，够全面，够细致，够周到，让人喜欢的不禁在心中偷着乐，感觉像自己中了大奖。有此书在手，烘焙何愁？
- 约四百页的书真是有分量，涵盖了众多的法国甜点的制作方法，从基础法式甜点到传统家常糕点一应俱全。要知道这本书可是在传授正宗的地道法国传统甜品的制作方法。谁都知道法国人对甜品的热衷，法国的甜品是世界首屈一指的。而书的作者有两位，一中一法，法国的作者出身于糕点世家并被授予殊荣，是另一位中国作者的专业糕点老师。由此看来这本书的专业程度就不必怀疑了吧。而本书的主要作者，也就是这位中国作者不但对欧式糕点钟爱有加而且还是一位善于反复实践和总结的主妇，这就让这本书又走了亲民路线。这二者的结合，相信正是很多像我一样的零级别的烘焙主妇们的最想要的结果，用不复杂的过程，用最常见的工具，选最易找的食材，在家中轻松自在的烘焙出高品质的甜点。
- 了解烘焙的人都会知道，烘焙的过程需要足够的细心，从材料的选取，到配料的克数，都需要十分精准，不能有一点马虎。倘若是准备入门的人，单单是烘焙工具的选择就让人头痛了。看到网上五花八门的烘焙工具，真不知道自己应该从何下手。作者是个非常细腻的人，她为我们想的非常周到。从基本材料和器具的选择入手，到打发蛋白和塔皮的制作这些基本功，再到各种包括经典、家常、传统的法式甜品的制作过程，把你想知道的全都讲了，喜欢这样的老师，像烘焙这样的事，常常是需要反复的试验的，不断地失败对一个新手来说可是一个不小的打击，所以在烘焙中我们非常需要一个有经验会指点的老师让自己少走弯路。这本书就是我要看到的最好的烘焙老师。
- 再来说说书的品质，非常精致，书中的插图全部是实际操作流程的照片。制作过程是小幅插图，过程说明的详细，照片拍的也清晰；成品图是大幅插图，不得不说每一个甜品都是一件艺术品，让人垂涎欲滴的同时忍不住想要跃跃欲试。作者不但在制作方法上讲解的非常详细，而且在需要强调的地方都做了小叮咛和注意事项，非常贴心。值得一提的是，作者的编排很有特色，道出了每一种甜品的渊源，让我们在爱上法式甜品的同时也了解了法国的文化。
- 因为有了烘焙，生活也变得丰富多彩了，用作者的话来说，很享受这份简单的幸福。非常感谢作者的无私传授，才让这份幸福和快乐变得更简单，想象自己从此能够拥有正宗法式甜点的秘方，不禁偷着乐了！
- 53、书非常厚，即增加了对甜点故事的了解又增加了自己做甜点的手艺，比其那些做的精致的像工艺品的甜点，这本书更接近自己在家做甜点的我，虽然我也想做那种工艺品的甜点，简单实用好上手，才是我需要的。
- 54、好厚一本，看来需要时间学习了



## 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

55、很值得详细的研读按照法国地域划分的甜点，步骤也比较清晰比较惊讶三十几块买了这么厚的彩图书

56、还么有照着做 感觉不错的 夏天试试~

57、还没看，有可爱插图

58、很可爱，每款甜品都有它的来历

59、前面都讲了些基础，不过我还没有着手做，期待！

60、出来的成品样貌比较质朴，但既然对法国甜点有兴趣就一定要读一读法国人写的法国甜点书。还没看，但相信我的眼光不会买错书的。另外，严重抗议当当发来的书皮部分有磨损！给了五分评分，不是给当当的，是给本书作者的。

61、刚拿到这本法国著名糕点家弗朗西斯 梅斯的《一学就会！70道最经典的法国甜点》书时，就觉得这是好厚、好漂亮的一本书哦！它不仅详细介绍了70道法国甜点的详细做法，而且有大量精美有趣的图片，图文都极富设计感，读起来很像一本美美的童话绘本，使得品味甜点的心情更加甜蜜，更加充满浪漫的气氛。

马卡龙、可丽露、舒芙蕾、漂浮岛、蒙布朗、闪电泡芙.....我猜许多中国读者一样对于这些可爱优美的法国经典甜点在过去连名字都没有听过，样子也没有见过，也没有品尝过，更别说知道怎么制作这些美味的甜点啦。那么机会来了，出生于糕点世家、烘焙了一辈子糕点的梅斯大师的书翻译到了中国，我们中国人也有机会跟大师手把手地来学习最经典的法国甜点的详细做法，这样我们就能“足不出户”就能制作品尝到远在浪漫的法兰西的美味啦！

这本书的介绍真的很详细，很贴心。大师很能照顾到像我这样对制作美食一窍不通的读者，耐心地从制作糕点的“基本材料与器具介绍”开始，到“新手制作须知与注意事项”，再到“法国甜点基本功”，这三部分其实对于新手来说起到了一个入门的作用，而且读者还可以顺便学学法语哦，因为书中在与糕点制作的器具、材料和步骤的后面都附上了法语和音标，不错吧！

接下来就是五彩缤纷的美味甜点的详细介绍啦！在“法国传统节庆甜点”这部分，大师向我们介绍了法国人在过他们的重要的传统节日时所必不可少的甜点，如主显节要搭配国王派，圣烛狂欢节要搭配可丽饼，愚人节要搭配鱼形苹果派，复活节要搭配鸟巢蛋糕，诸圣节要搭配诸圣蛋糕，圣诞节要搭配巧克力木柴蛋糕等。读者不仅可以学到这些糕点这么制作，而且可以从书中详细了解到这些传统节日的由来、风俗，以及这些有趣的糕点怎么吃，怎么为节日增添欢乐气氛。在每一节前面都配上了一幅富有故事趣味的图画，令读者仿佛回到了童年读到的图画书里的童话情节，非常甜蜜温暖。

我还非常喜欢“法国巧克力甜点”这一章节，因为我非常喜欢吃巧克力！大师一下子向我们介绍了这么多种类的巧克力，真让读者大开眼界，口水直流！它们是黑巧克力加上液态鲜奶油混合制成，外形类似法国顶级食材松露的松露巧克力；由烘烤过的香酥杏仁片拌入蜂蜜糖浆和糖渍水果，并在底部裹上融化后的黑巧克力的巧克力杏仁脆饼；黑巧克力砖隔水融化后加入各式干果制作而成的干果巧克力；由新鲜栗子为主料制成、带有朗姆酒香的栗子巧克力球；以发泡蛋白的泡沫加上融化巧克力制作而成的黑巧克力慕斯杯；夹心饼干蛋糕做底，以黑、白、牛奶三种口味的巧克力依序铺成有层次的三色巧克力慕斯；面粉、糖加上发泡蛋白，再以高温烘焙的热食糕点巧克力舒芙蕾.....大师一下子将这么多巧克力甜点的做法都向读者呈现了出来，让我们感觉幸福感大增，真有一种漫游于巧克力王国的感觉，周围布满了美味的巧克力甜点，真是太幸福啦！

啥也不说了，我要快点学会这些甜点的做法，每天做一道，每天都甜美！

62、菜谱一般，但甜点可以，定位在浅浅接触面，学或研究就用不上了

63、问别人借来看的。一时看不完，还是决定屯一本，可以随时翻翻。循序渐进并且不复杂，非常好的书！

64、有参考价值，我喜欢

65、简单粗暴有效的法国家常甜点.....

66、图片很多，很详细，分离蛋白蛋黄这种书里面也有教哦，算是值这个价吧

67、非常不错的一本书，不仅有详细的步骤，而且对每个甜点的来源出处都做了介绍

68、还没有翻开书，就被封面一眼吸引住，清新的绿色和白色背景，简单的绘着两种水果蛋糕，作为一位视甜点为生命一部分的人，我刚拿到书就产生了爱不释手的感情。

虽然甜点很容易导致发胖，可是每次从蛋糕店门前经过，看着摆在橱窗里的各式蛋糕、甜点，嘴巴里就不由得分泌出可疑的液体.....无论是细腻丝滑的慕斯蛋糕，还是甜蜜可口的奶油泡芙，亦或是撒着

## 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

巧克力屑的点心，甜点对于女性的吸引力就像减肥一样不可分割。

一边为身上消减不下的肉肉而暗自叹息，一边手里捏着香甜美味的甜点垂泪，这真是世上最难忘的“甜蜜的负担”。作者作为一位获得法国餐饮专业文凭的人士，因为对甜点的热情和喜爱与出身糕点世家的大师结下不解之缘，从最简单的选择制作糕点的工具和容器到每一步或简单或复杂，需要人时时刻刻用心去制作的步骤，都用详细的文字和精美的插图作了讲解，就算是刚刚入门的人，也可以亲自动手尝试一下，亲手制作的糕点自然是史上最美味的。

我尤其钟爱里面提到的没吃过的糕点，平时在蛋糕店购买蛋糕和甜点，看来去也不过几样而已，毕竟蛋糕店是为了盈利而营业，可是有了这本简单易懂的书籍说明，自己动手制作出那些梦幻的甜点，不再是梦想！我一直都觉得午后端一杯红茶，坐在摇椅上懒懒地晒着太阳，用小勺子挖着并不腻口的甜点，简直就是我这一生所要追求的最高境界。不需要花大价钱去茶社聚会，当温暖的阳光柔柔洒落庭院，花儿轻吐芬芳的时候，叫上三两朋友品尝刚刚出炉的新鲜泡芙，沏上一杯按个人口味调制的红茶或者奶茶，人生，其实还是可以如此享受的。

最满意书中许多甜点都能制作出来这一点，不像某些哗众取宠华而不实的书籍，能够简单的制作出那些如梦似幻的甜点，给朋友爱人或者干脆自娱自乐的细细品味，幸福其实也可以很简单的……不要担心刚开始没能成功，一蹴而就的那是天才，熟能生巧就好，自己的双手创造的奇迹甜点，那是其他任何甜点都无法攀比的美味。

69、记得以前看过一本法国慕丝的美食书，里面介绍了许多法国甜点，但是看到这本《一学就会！70道最经典的法国甜点》仍是兴致勃勃一睹为快。虽然内容是70道甜点，但是书非常厚，如何做的分解步骤讲解得特别细致，非常难得，真是力求做到“一学就会”四个字。

浪漫之都法国，时尚先锋，而美食蛮是吸引人们前往的魅力之源。专程去法国品尝地道的法国甜点虽然不太现实，但是通过这种自动自发地尝试，圆个有成就的法国甜点梦。那么如何吃到正宗的法国甜点？除了购买，不如按图操作，自我尝试一番，还更有成就感。我蛮喜欢这本书，就是因为有详细的分解步骤图片作指引，为我们这些法国甜品白痴指明了方向。此外，还有制作基本功的要领提示。非常贴心，相信，按照提示一步步来，很快就能做出得意的法国甜品。

全书彩色印刷，精细地描述法国甜点的制作，还有美食由来和发展的细心讲解，让人在品鉴美食之时，也可以感受到异国美食文化的传承。当然还可以依据这本书中提供的甜点地图，对法国大致的经典甜品有一个大致的了解。而那些各种法国餐前甜点，咸甜各种口味的搭配和讲究也让人所获良多。看着书中诱人的美食甜品，真是口水直流。

完整收录有60年烘焙经验老师傅的独门手艺与诀窍，让你从甜点菜鸟一跃成为糕点达人，享受烘焙的幸福。适合新手零起点出发亲自制作法国甜品，蛮好。

70、讲了写背景文化，做的东西没有想像的精细

71、内容很详细，而且有很丰富的知识可以学到，推荐

72、我很喜欢这本书，书的内容也很简单好学材料也很好买....

73、内容虽然多，但是好吃的就那么几个

74、非常喜欢。

75、在每一个城市的街区，都有一家或几家最有口碑的食品店，每家食品店都有一种或几种的招牌食物。追寻着食物的香气，游走在法国的街头，品味着极富地域特色的美味甜品，感受那种唇齿间的温暖滑入胃袋的幸福感觉，浓浓的奶香，柔韧甜美的口感，带来视觉享受的外表装饰。不管怎么说，饿着肚子都是不可能‘浪漫’的起来的。大概，对这本书最直观的感受就是——甜点地图，和那本《法国点心恋：蚂蚁在法国甜点地图上跳曼波》感觉有些相似了。有食谱，有渊源，有地域特色。翻看着这本书，总给我一种奇异的熟悉的感觉……就像是很久以前的某一次，空着饥肠辘辘的肚子，游魂一样的飘在街头，明明双腿软得像面条一样，还是顺着食物的香气飘进了一家面包屋，我想她家的火腿三明治一定是这些年来我吃过最好吃的三明治了~即使后来我陆续的吃过金枪鱼三明治、鳕鱼三明治、牛肉三明治、潜水艇三明治等等，但是，再也找不到那个味道了。很久之后的我，故地重游，抱着期待的热烈心情，却只见一地的断壁颓垣，原来那片地方已经被强拆了。可惜了那些弯弯曲曲的小巷、厚重的青石板路、极具文化价值的老式民居了……，毁坏者或许只是为了获得金钱，但是被摧毁的不只是我们过往的那段记忆，还有那段曾经存在过的历史。

76、还是这本书细,好学的,

77、前两章讲各种用具，用料，看起来好多好复杂，直接跳过，看后面的.....

## 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

78、看书名和封面感觉挺高档的，买回来才知道不是法国人写的书，是一个住在法国的台湾人写的。书里的图很旧，不清晰，做出的成品也比较粗糙。而且里面所谓的小秘诀其实大家都懂的==，真不如国内一些名博出的书。不推荐。

79、书很厚，很好，如果讲解的图再多点就好了，手绘也不多，基本都是文字。

80、法国,世界的时尚文化中心,有谁说法国的时尚不能引领世界?在各国文化强烈碰撞的今天,法国时尚独占鳌头。一幅幅幽美、沉静的印象派作品、一款款时尚的时装,都在一直享誉世界。法国美食,同样吸引着世界人民的味蕾。一丝丝醇香的红酒香气萦绕在一道道法国大餐周围,谁能说法国人民不懂享受?一款款精致小巧的法国甜点,不但能紧紧抓住所有人的味蕾,就连视觉上也能让人尽情享受。又有谁能说法国的艺术没有渗透到他们的餐桌?那样秀美可人的甜品让你尝尽美味之后,有没有冲动亲自操刀制作一款属于自己的甜品呐?如果你对法国甜品的免疫力不够强,也不必忍痛割爱。有了这本《一学就会!70道最经典的法国甜点》,不管你是饮食达人,还是一窍不通的菜鸟,只要按照书上的说明,一个步骤一个动作地照做,相信你一定能轻松完成。请记住,熟能生巧!

这本书收录有60年烘焙经验老师傅的独门手艺与诀窍,让你从甜点菜鸟一跃成为糕点达人,享受烘焙的幸福感!其作者是这位甜点专家的一位中国学生,她将一路以来学做法国甜点的心得和知识,呈现在本书中。这本书称得上是手把手传授。从基本材料与器具介绍开始,并附有法语和音标,一项项介绍地很清楚。在读者了解了新手制作须知和注意事项之后,就可以开始实践了,并且作者很细心,也很负责,在每道甜点后都注有小叮咛和小妙招,都是来自作者林凤美的经验,这些叮嘱让读者制作起来更加得心应手,提高成功的几率。法国糕点中有很多配料,专门有基本功这一章,介绍了如何准备这些配角,这一章很重要,因为学好基本功是做好甜点的前提。

《一学就会!70道最经典的法国甜点》不是简单介绍甜点制作的书,读者在学习制作香喷喷的美食的同时,还能领略到法国深厚的文化。她从法国传统节日和地理文化分别来介绍他们各具特色的糕点。法国很重视传统和信仰,一年中主要节庆也各有搭配的应景糕点。我们在这本书中可以了解到6个传统节日及代表甜点,以此不走出国门也能知道法国的传统文化和风俗民情,并学习制作法国的节庆糕点。不仅如此,这本书还讲述了法国东、西、南、北、中部各地区发展出的极富地方特色的知名甜点,以便让读者了解糕点的源起和由来。

这本书对于那些看到文字就头晕的读着也很适用,因为每一个制作步骤都有清晰的图片,能让学习者很快领会每一步的操作。还需特别提及的是书中插图也很漂亮,其画家是一对姐妹,她们希望可以借由这些手绘图,跟大家一起品尝法国甜点的奇幻色彩。

另外,喜欢巧克力的亲们有福了,作者和我们大家分享了7道简单易做的知名巧克力点心。将自己亲手做的天然无添加物的巧克力甜点送给亲朋好友,相信会是最受欢迎的贴心礼物!书中最后,作者还教给大家法国餐前小咸点,这些小点心可是不错的下酒菜哦。读完这本书,你会不会摩拳擦掌,想大显身手?在家DIY小甜点一定会其乐无穷!

81、《一学就会!70道最经典的法国甜点》,这么厚厚的一大本书,收录了70道最经典的法国甜点,堪称值得收藏的法国甜点大全,简直是吃货必备之书,即使学不会,看着也解馋啊!喜欢可丽饼和水果派,因为这些既好吃又好做,还不受工具的限制,完全可以用现有的厨具替代专业的工具。

本书够专业。作者之一费朗西斯·梅斯有着丰富的甜点制作经验。他出身糕点世家,烘焙生涯将近一甲子。1961年至1999年间开设梅斯糕点

82、很不错的书,都是法国甜品

83、看了这本书让我有了买烤箱的冲动,买了之后才发现做西式点心大多是做化学,每一样都有严格的配比,烤箱的温度也不好控制呀!书不错,手绘图和美味的甜点图都很喜欢呀!



1、我很喜欢这本书。当拿到这本书还没有翻开的时候就开始喜欢上了它。浅绿色的封皮上画着两个蛋糕，让人一看到就垂涎欲滴。封底也有四个甜点，同样的诱人。当这本书被女儿抢走翻看的时候，我才发现书的封衣下面有着更多的蛋糕，这一下连我的女儿也被本书征服了。她指着那些个小蛋糕非让我给她买不成，结果害得我又花了二十大元。我是一个不会做菜的人，但是我却对甜点相当感兴趣。早在几年前，我就经常爱去浏览烘焙园这个网站，因为我很喜欢吃饼干、蛋糕、曲奇之类的甜点，我也很想自己做一些来吃。不过很可惜，由于时间和经费的问题，我的烘焙生涯一直没有开始，还一直停留在纸上谈兵的境界上。现在好了，有了这本书，我完全可以从头开始，好好学习学习甜点的做法，以满足自己的口舌之欲。书是全彩的，十五万字，二十四印张，三百八十三页，这也是本书七十八元高售价的原因，毕竟有着昂贵的成本在里面。本书是作者定居法国十年学习制作地道法国甜点的心得总结，内容相当丰富。作者首先为我们做了基本材料和器具的介绍。正所谓工欲善其事，必先利其器。烘焙这种事情，如果不做好准备工作，你肯定是不大会获得好的成果的。以前的我就是没有准备好器具。那个时候其实也是因为不知道应该准备什么，这下子可好了，我完全可以按图索骥，准备一套自己烘焙时的好伴侣。做好准备工作之后，便是对新学员的培训。最开始的自然是入学须知和注意事项，接下来便是烘焙的基本技术。作者教了我们一些做法法国甜点的基本功，其实这也是一些最基本的法国甜点。后面的那些甜点大餐全都是以此为基础做出来的。所以如果你想做出完美的甜点大餐，前面的基本功是相当重要的。再往后的就是正文了。作者为我们介绍了七十道最经典的法国甜点。当然，不仅仅是甜点，我们还了解到了甜点与节日、地理、文化之间的关系，感受到了法国甜点文化的丰富内涵。两名作者和两名绘者共同为我们呈现了这么一本精彩实用的书籍。对于那些喜欢烘焙的人来讲，这绝对是最好最好的书了，因为它给了我们最想要的。作者把自己的经验非常详细地写了出来，我们只需要按照书中所写，一步一步地来做即可。两名绘者也为我们画出了非常有想象力的插画，更让我们体会到甜点的美。正如封底所说，正是这二者的结合使本书艺术性与实用性兼具，成为一本值得收藏的法国甜点大全。

2、《一学就会！70道最经典的法国甜点》，这么厚厚的一大本，收录了70道最经典的法国甜点，堪称值得收藏的法国甜点大全，简直是吃货必备之书，即使学不会，看着也解馋啊！喜欢可丽饼和水果派，因为这些既好吃又好做，还不受工具的限制，完全可以用现有的厨具替代专业的工具。本书够专业。作者之一费朗西斯·梅斯有着丰富的甜点制作经验。他出身糕点世家，烘焙生涯将近一甲子。1961年至1999年间开设梅斯糕点&巧克力店，担任甜点主厨。作者之二林凤美食品加工毕业，在校学习过西点制作，曾在五星级饭店与意大利餐厅工作多年。对甜点无比热爱，因此得以与费朗西斯·梅斯先生结下糕点之缘。有这么牛叉的两尊大神坐镇，我们还犹豫什么！吃货们有福了，赶紧拜师学艺吧。本书够全面。这本书非常实用，可以将一个烘焙菜鸟培养成一个甜点高手。对甜点制作一无所知没关系，照着书上说的做就OK。从选择基本材料和器具入手，到打发蛋白和制作塔皮这些基础，再到各种法式甜品的制作过程，应有尽有，还配有多幅彩色流程图详加指导，只要用心就能学会。基础打好就等于成功一半，通过详细的图解步骤说明，不论是初学者还是甜点达人，都可在糕点制作过程中得到极大助益。烘焙费功夫，需要耐心，熟能生巧，反复实践，不断总结经验，才能作出好甜点，有了高明师父的指点，制作起来就能更加得心应手，提高成功的几率，缩短从新手到高手的成长时间。本书够精致。将近400页的厚度，收录了70道最经典的法国甜点，精致的甜点，精致的图片，精致的排版，精致的装帧，精致的手绘风格插画，无一不提示着本书的品味和品质。每道甜点的制作过程都配备了多幅流程图详加指导，更有大图展示成品，让每一道甜品看起来既是美味的食品，又是精美的艺术品，甚至都舍不得一口吃掉，怪不得那些美丽的女人都喜欢一小口一小口地慢慢品尝美食，任食物流连舌尖，让满足洋溢心田。在介绍甜品的制作之余，每一道甜品还贴心的作了溯源，让我们在为法国美食惊艳的同时，也增长了法国文化的见识。跟法国大师一起学做经典甜点吧，静下心来沉浸在自己喜欢的事情里吧，成功之刻尽情感受舌尖上的喜悦吧！甜点虽好，也不可贪吃哦，戒贪戒胖，切记切记。

3、在每一个城市的街区，都有一家或几家最有口碑的食品店，每家食品店都会有一种或几种的招牌食物……追寻着食物的香气，游走在法国的街头，品味着极富地域特色的美味甜品。那浓浓的奶香，柔韧甜美的口感，能带来视觉享受的装饰性外表，感受那种唇齿间的温暖滑入胃袋的幸福感觉。不管怎么说，即使是在再怎么浪漫的地方，饿着肚子都是不可能‘浪漫’的起来的！大概，对这本书最直

## 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

观的感受就是——甜点地图，和那本《法国点心恋：蚂蚁在法国甜点地图上跳曼波》感觉有些相似了。有食谱，有渊源，有地域特色。翻看着这本书，总给我一种奇异的熟悉的感觉。……就像是很久以前的某一次，空着饥肠辘辘的肚子，游魂一样的飘在街头，明明双腿软得像面条一样，还是顺着食物的香气飘进了一家面包屋，我想她家的火腿三明治一定是这些年来我吃过最好吃的三明治了！即使后来我陆续的吃过金枪鱼三明治、鳕鱼三明治、牛肉三明治、潜水艇三明治等等，但是，再也找不到那个味道了。很久之后的我，故地重游，抱着期待的热烈心情，却只见一地的断壁颓垣，……原来那片地方已经被强拆了。可惜了那些弯弯曲曲的小巷、厚重的青石板路、极具文化价值的老式民居了。毁坏者或许只是为了获得金钱上的利益，但是被摧毁的却不只是我们过往的那段记忆，还有那些曾经存在过的历史。

4、法国，一个以浪漫著称的国度。自是有其独特诸多独特的风景线共同构筑起关于浪漫的风度来。无论是人，又或者是景；无论是情，又或者是物，无不让我们众多的人们关注和好奇。时尚的都市，浪漫的情结，经典的甜点其实都统统汇聚于此。也难怪乎有着那么多的人们向往来到这个充满魅力的国家。虽然我们去拜访这个国家可能需要有颇多的准备，但是我们同样也可以足不出户地领略来自于这个罗曼蒂克国度的甜点美景。更精确而言则是我们其实也可以通过自己的心思，自己的巧手营造一份来自于法国的甜点盛宴。《一学就会！70道最经典的法国甜点》带领着我们不仅仅欣赏到甜点的美图，更是带领着我们共同学习和钻研相关的甜点制作。在这里，法国距离我们并不遥远；在这里，法国甜点更是时刻散发着最近距离的诱惑力。看起来精致高级，如梦似幻的法国甜点并不是那样地触不可及。相反的是跟随着这本书的指引，我们会发现那些个经典的法国甜点其实一点都不发杂难学。冲着本书强调的“完整收录有60年烘焙经验老师傅的独门手艺与诀窍，让你从甜点菜鸟一跃成为糕点达人，享受烘焙的幸福。”如此有诱惑力的推荐，又怎能不让本是美食达人的我蠢蠢欲动呢！光看本书封面上那些色彩艳丽的糕点配图，我的心早已经怦然心动了。法国甜点我来啦！不可否认的是本书的内容相当精细地一一罗列和告知着我们关于法国甜点的制作手法，美食文化，美味鉴赏以及美图呈上。书中通过处处图文并茂的讲解，一一展示着来自于异国他乡的法国甜点盛宴。通过书中的自序，我很是信心百倍地知晓法国甜点的配置其实并不是那么困难。只要有心，其实新手也可以变成达人。随后，书中分门别类地通过诸多的章节展示和讲解着相关的甜点准备讯息。最初的基本材料和器具介绍，随后的新手制作须知和注意事项。了解了这些最为基本的知识之后，我们便可以不如到全书的重中之重法国甜点了。在这个重点部分中，我们有可以解读到法国甜点基本功的要领，法国传统节庆甜点的介绍，法国甜点地图的讲述，各式各样的甜点餐前咸味等等的介绍。如此盛况空前的甜点盛宴真的很是触动人心。因为光看书中的甜点图片，我的味蕾早已经不知不觉中北触动了。《一学就会！70道最经典的法国甜点》带领着我踏上了一次有关于罗曼蒂克国度的甜点盛宴的欣赏和学习之旅。很是耐人寻味，值得一学。

5、自从女儿步入小学，我便开始步入“大厨”的行列，因为女儿对甜品情有独钟我加入了烘焙大军，一切都是刚刚开始，从零入手，边学边品。不接触不知道，走进来才看得清，原来烘焙是一门很精细的学问，其中的门道还真不少。我这个门外汉忙得不亦乐乎，每天从网上寻觅烘焙高手的帖子，泡烘焙论坛学习。众所周知，烘焙每一步都需非常精准，我不得不上网边做笔记，多希望能找一本对我胃口的书，将它捧在手心，边看边做，岂不美哉？这本《一学就会！70道最经典的法国甜点》的出现对于我像收获一份大礼，是近一段时间最让我欣喜的书。够专业，够全面，够细致，够周到，让人喜欢的不禁在心中偷着乐，感觉像自己中了大奖。有此书在手，烘焙何愁？约四百页的书真是有分量，涵盖了众多的法国甜点的制作方法，从基础法式甜点到传统家常糕点一应俱全。要知道这本书可是在传授正宗的地道法国传统甜品的制作方法。谁都知道法国人对甜品的热衷，法国的甜品是世界首屈一指的。而书的作者有两位，一中一法，法国的作者出身于糕点世家并被授予殊荣，是另一位中国作者的专业糕点老师。由此看来这本书的专业程度就不必怀疑了吧。而本书的主要作者，也就是这位中国作者不但对欧式糕点钟爱有加而且还是一位善于反复实践和总结的主妇，这就让这本书又走了亲民的路线。这二者的结合，相信正是很多像我一样的零级别的烘焙主妇们的最想要的结果，用不复杂的过程，用最常见的工具，选最易找的食材，在家中轻松自在的烘焙出高品质的甜点。了解烘焙的人都会知道，烘焙的过程需要足够的细心，从材料的选取，到配料的克数，都需要十分精准，不能有一点马虎。倘若是准备入门的人，单单是烘焙工具的选择就让人头痛了。看到网上五花八门的烘焙工具，真不知道自己应该从何下手。作者是个非常细腻的人，她为我们想的非常周到。从基本材料和器具的选择入手，到打发蛋白和塔皮的制作这些基本功，再到各种包括经典、家常、传统的法式甜品的制作

## 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

过程，把你想知道的全都讲了，喜欢这样的老师，像烘焙这样的事，常常是需要反复的试验的，不断地失败对一个新手来说可是一个不小的打击，所以在烘焙中我们非常需要一个有经验会指点的老师让自己少走弯路。这本书就是我看到的最好的烘焙老师。再来说说书的品质，非常精致，书中的插图全部是实际操作流程的照片。制作过程是小幅插图，过程说明的详细，照片拍的也清晰；成品图是大幅插图，不得不说每一个甜品都是一件艺术品，让人垂涎欲滴的同时忍不住想要跃跃欲试。作者不但在制作方法上讲解的非常详细，而且在需要强调的地方都做了小叮咛和注意事项，非常贴心。值得一提的是，作者的编排很有特色，道出了每一种甜品的渊源，让我们在爱上法式甜品的同时也了解了法国的文化。因为有了烘焙，生活也变得丰富多彩了，用作者的话来说，很享受这份简单的幸福。非常感谢作者的无私传授，才让这份幸福和快乐变得更简单，想象自己从此能够拥有正宗法式甜点的秘方，不禁偷着乐了！

# 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

## 章节试读

- 1、《一学就会!70道最经典的法国甜点》的笔记-  
汗，本书自带腰封

# 《一学就会!70道最经典的法国甜点》

## 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)