

《10大名店幸福小蛋糕主厨代表作》

图书基本信息

书名：《10大名店幸福小蛋糕主厨代表作》

13位ISBN编号：9789865957795

出版时间：2015-4

作者：永濑正人

页数：111

译者：沙子芳

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

《10大名店幸福小蛋糕主廚代表作》

內容概要

傳統中揉和創意與料理感覺，展現小蛋糕強烈的存在感。

活用必要材料讓風味倍增，直接傳達美味的幸福甜點~

10家日本人氣蛋糕專賣店

10位頂尖主廚獨家公開

50種人氣NO.1招牌小蛋糕作法

本書專訪十位日本甜點界蛋糕職人，詢問他們開店的理念、設計甜點外觀與口味時的發想與考量。

並且選出他們最具代表性的招牌小蛋糕商品，公開其製作方法，這些來自日本各地的甜點作品，蘊含了各位主廚的成長、學習背景與經歷，以及對製果的熱忱與執著！

書裡所介紹的小蛋糕皆有彩色作法流程、完成品斷面圖，並且清楚標示使用材料與份量，還有主廚烘焙妙招、製作出美麗外觀與擺放的技巧說明等，在人氣店中熱銷一空的品項作法，藉由本書徹底曝光！

主廚簡介

本鄉 純一郎

1967年生於富山市。曾於大阪阿倍的「」調理師學校學習西洋料理，後進入富山市法式餐廳工作。

21歲時，以成為專業甜點主廚為目標。當時，進入位於大阪的法國Patisserie & E'picerie老店「Coquelin Aine」（巴黎總店於1996年結束），在該店學習法國甜點的基礎，之後進入飯店等地工作直到獨立開店。

1994年在富山市根塚開設「Patisserie La Girafe」。2005年遷至現址。

森 博司

1970年生於日本福井縣，曾於祖父在東京押上所經營的和果子店磨練甜點技術。

1990年赴法，在三星級餐廳「Guy Savoy」集團擔任甜點主廚，後於巴黎獨立開店。該店在當地也提供和果子及揉和日本風味的西式甜點，而深獲好評。

2009年回到日本，12年4月在日本開設同店。

村田 義武

1977年愛知縣豐田市出身，製果專門學校、Chateau de l' Eclair製果研究課程畢業。之後在法國羅昂市的「Pralus」研修。

歸國後，歷經大阪「Nakatani亭」、東京「Coeur en Fleur」、「Pâtissier Inamura Shozo」等店，曾於「Nakatani亭」總店擔任甜點主廚。2010年開設「Rechercher」甜點店。

水野 直己

1978年生於京都府福知山市。陸續在東京「甜點之家 Noe」、「Restaurnt Parisienne」工作後赴法，師事於「Le Trianon ANGERS」的Dalloyau先生。

2004年回國後，在東京二葉製果學校擔任講師。2004年榮獲「Japan Cake Show」的銀牌獎，2006年獲得「UIPCG第七屆Master Class世界選手權德國大賽」的世界第四名等，多次在國內外大賽中獲獎。

2007年在法國巴黎舉辦的「WorldChocolate Masters 2007」大賽中，成為首位獲得綜合優勝的日本人。

獲日本農林水產省頒贈感謝狀。

2009年起在「洋果子Mountain」擔任甜點主廚。也擔任「Barry Callebaut 公司」的大使。

宇治田 潤

1979年生於日本東京。陸續在葉山「ile de Saint-Louis」等店工作，2004年於法國「PatisserieSadaharu AOKI paris」任職，05年致力籌備日本店。06年至鎌倉「Patisserie雪乃下」赴任，將該店提升為人氣店。自立門戶後於2011年11月開設本店。

武藤 康生

1980年生於東京。大學畢業後，留學馬賽大學學習語文，後進入法國普羅旺斯地區艾克斯

（Aix-en-Provence）的「Ridere」、及比利時的「Pierre Marcolini」甜點店工作，2008年回國後，成為Parlour Laurel的副主廚。不論是音樂、時尚、電影或建築物等，所有事物都能成為他製作蛋糕的靈感。

水田 ayumi

生於日本兵庫縣龍野市。在一般公司工作後，進入東京代官山的「Le Cordon Bleu」學習甜點製作。之

《10大名店幸福小蛋糕主厨代表作》

後進入「Pâtissier shima」，師事島田進主廚。歷經5年半的學習，於2005年，在現址開設「Pâtisserie Shouette」。法文店名意指能召喚幸福的貓頭鷹，原來的拼法是Chocette，但第一個字母改為老師的頭文字，因而成為Shouette。

岸岡 滿

1965年生於京都市。曾陸續在京都的法國餐廳，大阪、東京的法國甜點店和飯店工作。2006年於現址開設「Pâtisserie Salon de the m.s.h」法式甜點店。

山本 浩泰

1976年生於日本廣島縣。曾於廣島市內的義大利料理店擔任甜點師傅，從此踏上製作甜點之路。在神戶的「Daniel」等店工作後赴法。前後在「L'Imperial」、「Gurandan（音譯）」等店修業，2004年獲得Arpajon Concours 飴細工項目優勝等。

回國後，曾在飯店、餐廳等地工作，後進入「Sebastien Bouillet」、「Pierre Herme Paris」等店，2011年1月開設「Hiro Yamamoto」甜點店。

伊東 福子

出生於日本兵庫縣。神戶海星女學院法語法國文學系畢業。曾在France Ecole Ritz Escoffier、東京代官山Le Cordon Bleu等校學習製作甜點。日後曾在兵庫縣的蛋糕店、東京的Palace Hotel、神戶的Portopia Hotel「Alain Chapel」工作，2009年於現址開設「Poche du Reve 蘆屋」。

2006年，參加東京舉辦的Japan Cake Show，在糖果&蛋糕項目中獲得聯合大賽會長獎。

《10大名店幸福小蛋糕主厨代表作》

书籍目录

目錄

- 本郷 純一郎... p.2
Junichiro Hongo, Patisserie La Girafe
森 博司... p.10
Hiroshi Mori, Patisserie Religieuses
村田 義武... p.18
Yoshitake Murata, Patisserie Rechercher
水野 直己... p.26
Naomi Mizuno, Patisserie Mountain
宇治田 潤... p.34
Jun Ujita, Patisserie Jun Ujita
武藤 康生... p.42
Yasuo Muto, Parlour Laurel
水田 ayumi... p.50
Ayumi Mizuta, Patisserie Shouette
岸岡 滿... p.58
Mitsuru Kishioka, Patisserie Salon de the m.s.h
山本 浩泰... p.66
Hiroyasu Yamamoto, Patissier Hiro Yamamoto
伊東 福子... p.74
Fukuko Ito, Poche du Reve

《10大名店幸福小蛋糕主厨代表作》

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