

《基础的基础：法式糕点教科书》

图书基本信息

书名：《基础的基础：法式糕点教科书》

13位ISBN编号：9787538197931

出版时间：2016-7-1

作者：辻调集团 Ecole辻东京

页数：176

译者：谭颖文

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

《基础的基础：法式糕点教科书》

内容概要

为什么海绵蛋糕又硬又结实，一点也不蓬松？为什么杏仁海绵蛋糕的表面变得凹凸不平？为什么将奶油和蛋混合时，产生了油水分离的状况？为什么团总是太软，无法顺利摊开？为什么挞皮在烤前明明很平整，但出炉后，侧面的厚度却变得不平均，边缘也不整齐？为什么面团擀平才到一半就破掉，黏稠的奶油也溢出了。为什么泡芙的上方没有裂开，变得像馒头一样光滑？为什么奶油的质地变得粗糙？为什么甘纳许的油脂浮在上层？有关甜点制作的各种疑惑 一次详尽解答所有新手必学的专业技巧 大师倾囊相授本书中所有糕点则由辻调集团 école辻东京的专业教师负责制作，收录了该校学员在课程中所学的精髓，除了基础面团、面糊、奶油之外，更介绍了各种工具、器材的使用方法以及制作甜点所需的材料。本书中的范例，并非最流行的甜点，而是多年来历久不衰、永不落伍的甜点。本书所收录的大多是基础甜点。愿本书能够帮助想要开始尝试制作甜点，或是在制作过程中遭遇过许多失败的读者们，得以有系统地重新检视制作甜点的基础。

《基础的基础：法式糕点教科书》

作者简介

é cole辻东京创校56周年，是拥有高达十几万毕业生的“饮食综合教育机构”辻调集团的东京分校。该校共有法国、意大利料理（1年制）、日本料理（1年制）、甜点（1年制/2年制）和烹调（2年制）等5项主要学科，通过实习中心的教育课程培育专业人才。2010年4月，由甜点学科2年级生负责的“辻东京甜点坊”，在校舍内开幕。另外，在法国里昂近郊，该校还设有法国分校（烹调、甜点）作为高阶进修学校。

《基础的基础：法式糕点教科书》

书籍目录

《基础的基础：法式糕点教科书》

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