

# 《法國廚神的家常風甜品》

## 图书基本信息

书名：《法國廚神的家常風甜品》

13位ISBN编号：9789866029859

出版时间：2015-4-20

作者：阿朗·杜卡斯

译者：夏綠

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)

# 《法國廚神的家常風甜品》

## 內容概要

《法國廚神的家常風甜品：簡單、天然！87道法國家庭天天上桌的甜點菜單》Nature Desserts

超過20顆米其林星星的盛譽、有九星名廚美譽的法國廚神親授星級甜點食譜，水果不是只能製作塔、派和蛋糕，讓廚神分享你沒見過的法式自然風味甜點！

繼重量級食譜《法國廚神的自然風家庭料理》之後，

法國廚神阿朗·杜卡斯（Alain Ducasse），又一甜點名作中文版上市。

這位九星名廚心中的美味甜點是由「85%的食材 + 15%的技巧 + 5%創作天份」組合而成。

期望大家享受這些自然風味點心時，身體、味覺與靈魂都能同時獲得滿足。

在飲食過度仰賴加工品、添加物烹調、講究華麗裝飾的今天，不管是烹調料理、烘焙甜點，早就失去了品嚐食物天然原味的機會。在料理界舉足輕重的世界名廚阿朗·杜卡斯，儘管烹調過不少珍饈美味，但內心始終追求食材的原味，崇尚簡單的調理；他認為：好吃、簡單和健康是可以兼顧的，所以在本書中分享了87道他個人，甚至是所有法國家庭天天上桌的甜點，期望當大家享受這些自然風味的點心時，身體、味覺與靈魂都能同時獲得滿足。

阿朗·杜卡斯再次與國際營養專家寶莉·內拉（Paule Neyrat）合作，搭配她的專業建議，著重「低糖概念」，以表現時令的季節水果、堅果與穀類為主，點綴性的添加些許蜂蜜、黑砂糖、天然糖或龍舌蘭糖漿，設計出一年四季都能享用的家庭點心，當然，做法絕對連烹飪新手都綽綽有餘。他迫不及待想分享給所有讀者如何利用天然的糖，像是蜂蜜、花蜜等取代養分較少的糖類和代糖製作甜點。就如同阿朗·杜卡斯自己說的：「我完全無法否認自己對美食和一切甜食的喜好！我熱愛享用健康又美味的『自然風味』甜點，我希望品嚐新鮮水果的美好，同時還能兼顧滿足口慾和健康，這樣美食才不會成為身體的負擔。」本書每道點心除了詳細的做法、食材，阿朗·杜卡斯更透過淺顯的文字傳授大師級製作經驗，讓讀者易瞭解、好操作。此外，在營養專家寶莉·內拉的嚴格把關下，每道點心大人、小孩都能隨心所欲享用，品嚐除了精緻法國點心外，更貼近法式生活的家常甜點。

本書內容包含兩大類，書末附以食材種類製作的詳細索引，希望讀者藉此不費力就能找到自己的想吃、想做的甜點：

1.春、夏的甜點：杏仁酒風味焗烤杏桃（Gratin d'abricots à l'amaretto）、草莓夏洛特（Charlotte aux fraises）、巧克力覆盆子塔（Tarte choco framboises）、草莓馬鞭草冰砂（Granité de fraise à la verveine）、即食紅醋栗果醬（Marmelade de groseilles minute）、香料與羅勒風味哈密瓜（Melon, épices, basilic）、黑醋栗甜糕（Gourmandises au cassis）、藍莓香檳沙巴雍醬布里歐（Brioche fourrée de myrtilles sabayon au champagne）等。

2.秋、冬的甜點：反烤鳳梨塔（Tarte tatin d'ananas）、栗子葡萄乾果醬（Marmelade de châtaignes et de raisins secs）、百香果和芒果椰子布丁（Crème au lait de coco, fruits de la Passion et mangue）、葡萄柚雪酪（Sorbet au pamplemousse）、巧克力葡萄乾餅乾（Cookies au cacao et aux raisins）、西洋梨岩漿巧克力蛋糕（Moelleux fondants, poire, chocolat）等。

### 本書特色

精選87道塔派、可麗餅、餅乾、蛋糕、巧克力、果醬、雪酪、冰淇淋和水果風味點心，天然樸實的口味，全部都是每個法國家庭必會、最愛吃的點心。

秉持「新鮮等於美味！」的理念，書中甜點皆以水果、堅果、穀物、天然糖製作，美味、營養兼具，讓你身體、味覺同時獲得滿足。

不用擔心一道甜點就得準備多種食材，名廚教你利用少樣材料就能完成。

每一道點心都加入國際營養專家寶莉·內拉（Paule Neyrat）的專業營養建議，讓喜愛甜食的人也能放心吃，健康無負擔。

本書中收錄的點心都是步驟少、易瞭解、做法簡易，就算是甜點菜鳥、餐飲科一年級學生也不用怕，失敗率極低。

為了讓讀者更認識異國食材，以及減少製作時的小錯誤，朱雀文化資深食譜作者特別增加了法文版沒有的「memo」單元，給予建議與說明。

食材部分皆清楚標示成品數量，無論是家常享用或是宴客，自己換算食材份量，省時方便。

書末附索引單元，以食材詳加分類並加入食材的法文，讓讀者不費力找到想吃、想做的甜點之外，順便學法文單字。

## 《法國廚神的家常風甜品》

書中搭配了滿滿的可愛法式插圖，讓你一邊看食譜流口水，看插圖療癒、放鬆心情。  
高雅 & 趣味兼具的插圖封面設計，硬皮加鋪棉精裝，搭配高質感堅固書盒，讓書本易於陳列和保存，自用實惠、送禮體面。

# 《法國廚神的家常風甜品》

## 作者簡介

《法國廚神的家常風甜品：簡單、天然！87道法國家庭天天上桌的甜點菜單》Nature Desserts

超過20顆米其林星星的盛譽、有九星名廚美譽的法國廚神親授星級甜點食譜，水果不是只能製作塔、派和蛋糕，讓廚神分享你沒見過的法式自然風味甜點！

繼重量級食譜《法國廚神的自然風家庭料理》之後，法國廚神阿朗·杜卡斯（Alain Ducasse），又一甜點名作中文版上市。這位九星名廚心中的美味甜點是由「85%的食材 + 15%的技巧 + 5%創作天份」組合而成。期望大家享受這些自然風味點心時，身體、味覺與靈魂都能同時獲得滿足。

在飲食過度仰賴加工品、添加物烹調、講究華麗裝飾的今天，不管是烹調料理、烘焙甜點，早就失去了品嚐食物天然原味的機會。在料理界舉足輕重的世界名廚阿朗·杜卡斯，儘管烹調過不少珍饈美味，但內心始終追求食材的原味，崇尚簡單的調理；他認為：好吃、簡單和健康是可以兼顧的，所以在本書中分享了87道他個人，甚至是所有法國家庭天天上桌的甜點，期望當大家享受這些自然風味的點心時，身體、味覺與靈魂都能同時獲得滿足。

阿朗·杜卡斯再次與國際營養專家寶莉·內拉（Paule Neyrat）合作，搭配她的專業建議，著重「低糖概念」，以表現時令的季節水果、堅果與穀類為主，點綴性的添加些許蜂蜜、黑砂糖、天然糖或龍舌蘭糖漿，設計出一年四季都能享用的家庭點心，當然，做法絕對連烹飪新手都綽綽有餘。他迫不及待想分享給所有讀者如何利用天然的糖，像是蜂蜜、花蜜等取代養分較少的糖類和代糖製作甜點。就如同阿朗·杜卡斯自己說的：「我完全無法否認自己對美食和一切甜食的喜好！我熱愛享用健康又美味的『自然風味』甜點，我希望品嚐新鮮水果的美好，同時還能兼顧滿足口慾和健康，這樣美食才不會成為身體的負擔。」本書每道點心除了詳細的做法、食材，阿朗·杜卡斯更透過淺顯的文字傳授大師級製作經驗，讓讀者易瞭解、好操作。此外，在營養專家寶莉·內拉的嚴格把關下，每道點心大人、小孩都能隨心所欲享用，品嚐除了精緻法國點心外，更貼近法式生活的家常甜點。

本書內容包含兩大類，書末附以食材種類製作的詳細索引，希望讀者藉此不費力就能找到自己的想吃、想做的甜點：

1.春、夏的甜點：杏仁酒風味焗烤杏桃（Gratin d'abricots à l'amaretto）、草莓夏洛特（Charlotte aux fraises）、巧克力覆盆子塔（Tarte choco framboises）、草莓馬鞭草冰砂（Granité de fraise à la verveine）、即食紅醋栗果醬（Marmelade de groseilles minute）、香料與羅勒風味哈密瓜（Melon, épices, basilic）、黑醋栗甜糕（Gourmandises au cassis）、藍莓香檳沙巴雍醬布里歐（Brioche fourrée de myrtilles sabayon au champagne）等。

2.秋、冬的甜點：反烤鳳梨塔（Tarte tatin d'ananas）、栗子葡萄乾果醬（Marmelade de châtaignes et de raisins secs）、百香果和芒果椰子布丁（Crème au lait de coco, fruits de la Passion et mangue）、葡萄柚雪酪（Sorbet au pamplemousse）、巧克力葡萄乾餅乾（Cookies au cacao et aux raisins）、西洋梨岩漿巧克力蛋糕（Moelleux fondants, poire, chocolat）等。

## 本書特色

精選87道塔派、可麗餅、餅乾、蛋糕、巧克力、果醬、雪酪、冰淇淋和水果風味點心，天然樸實的口味，全部都是每個法國家庭必會、最愛吃的點心。

秉持「新鮮等於美味！」的理念，書中甜點皆以水果、堅果、穀物、天然糖製作，美味、營養兼具，讓你身體、味覺同時獲得滿足。

不用擔心一道甜點就得準備多種食材，名廚教你利用少樣材料就能完成。

## 《法國廚神的家常風甜品》

每一道點心都加入國際營養專家寶莉·內拉（Paule Neyrat）的專業營養建議，讓喜愛甜食的人也能放心吃，健康無負擔。

本書中收錄的點心都是步驟少、易瞭解、做法簡易，就算是甜點菜鳥、餐飲科一年級學生也不用怕，失敗率極低。

為了讓讀者更認識異國食材，以及減少製作時的小錯誤，朱雀文化資深食譜作者特別增加了法文版沒有的「memo」單元，給予建議與說明。

食材部分皆清楚標示成品數量，無論是家常享用或是宴客，自己換算食材份量，省時方便。

書末附索引單元，以食材詳加分類並加入食材的法文，讓讀者不費力找到想吃、想做的甜點之外，順便學法文單字。

書中搭配了滿滿的可愛法式插圖，讓你一邊看食譜流口水，看插圖療癒、放鬆心情。

高雅 & 趣味兼具的插圖封面設計，硬皮加鋪棉精裝，搭配高質感堅固書盒，讓書本易於陳列和保存，自用實惠、送禮體面。

# 《法國廚神的家常風甜品》

## 書籍目錄

# 《法國廚神的家常風甜品》

## 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)