

《法國藍帶巧克力》

图书基本信息

书名：《法國藍帶巧克力》

13位ISBN编号：9789570410341

10位ISBN编号：9570410345

出版时间：2004.11.10

出版社：大境文化

作者：法國藍帶廚藝學院東京分校

页数：103

译者：呂怡佳

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

《法國藍帶巧克力》

內容概要

巧克力的神奇魔力讓幸福感由然而起

看過電影「巧克力」嗎？相信您一定被戲中巧克力蘊含的神奇魔力深深吸引，恨不能親嘗一杯茱麗葉畢諾許現調的熱可可、大口咬下強尼戴普選中的巧克力。不只戲裡，現實中的巧克力也一樣讓人目眩神迷、心神嚮往；捧著一小盒的巧克力，幸福感就由然而起。藍帶廚藝學院至今已出版過為數不少的相關書籍。這回的主題，就是法國糕點中不可或缺的「巧克力（chocolat）」。從巧克力的歷史、原產地、製造過程，及處理方式著手，再依糕點、塔、烘烤糕點、甜點、小巧烘烤糕點、巧克力糖、巧克力甜點、巧克力工藝，分門別類地為您介紹34道巧克力糕點的製作方法。

藍帶式巧克力精髓的學習範本

本書內容深淺兼具，包羅萬象，從巧克力的原料---可可豆的介紹、種類、產地、歷史、可可豆製作成巧克力的過程、巧克力的種類、調溫技巧、應用...等鉅細靡遺，由簡單易做的巧克力熱飲，到稍具難度的巧克力製作範例都有。更將常見問題轉化成Q&A，詳盡的步驟圖片、精準配方...無論您只是想輕鬆學習嘗試，或想更精進提昇製作技巧，都可作為提供參考，可以說是一本彙集了藍帶式巧克力精髓的學習範本。體驗巧克力的幸福感，就從這一本開始！

基礎的最基礎：巧克力的原料 - 可可豆的介紹、種類、產地、歷史、可可豆製作成巧克力的過程、巧克力的種類...等鉅細靡遺

創意變化：34道巧克力糕點的製作方法，保證學會！

「Q&A」、「調溫技巧」、以及「應用技巧的訣竅」...等貼心教學

「材料、道具、法國糕點用語」精確解說

《法國藍帶巧克力》

精彩短评

- 1、很多操作技巧 结合小山进那本巧克力应该不错
- 2、法國藍帶巧克力
- 3、有些食谱比较复杂，不太适合家里做。
- 4、巧克力的神奇魔力讓幸福感由然而起

看過電影「巧克力」嗎？相信您一定被戲中巧克力蘊含的神奇魔力深深吸引，恨不能親嘗一杯茱麗葉畢諾許現調的熱可可、大口咬下強尼戴普選中的巧克力。不只戲裡，現實中的巧克力也一樣讓人目眩神迷、心神嚮往；捧著一小盒的巧克力，幸福感就由然而起。藍帶廚藝學院至今已出版過為數不少的相關書籍。這回的主題，就是法國糕點中不可或缺的「巧克力（chocolat）」。從巧克力的歷史、原產國、製造過程，及處理方式著手，再依糕點、塔、烘烤糕點、甜點、小巧烘烤糕點、巧克力糖、巧克力甜點、巧克力工藝，分門別類地為您介紹34道巧克力糕點的製作方法。

藍帶式巧克力精髓的學習範本

- 5、挺不错的，有应有的严谨的地方
- 6、看過電影「巧克力」嗎？相信您一定被戲中巧克力蘊含的神奇魔力深深吸引，恨不能親嘗一杯茱麗葉畢諾許現調的熱可可、大口咬下強尼戴普選中的巧克力。不只戲裡，現實中的巧克力也一樣讓人目眩神迷、心神嚮往；捧著一小盒的巧克力，幸福感就由然而起。藍帶廚藝學院至今已出版過為數不少的相關書籍。這回的主題，就是法國糕點中不可或缺的「巧克力（chocolat）」。從巧克力的歷史、原產國、製造過程，及處理方式著手，再依糕點、塔、烘烤糕點、甜點、小巧烘烤糕點、巧克力糖、巧克力甜點、巧克力..
- 7、看看不？

《法國藍帶巧克力》

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