

《趁熱吃，最好吃！暖胃也暖心的60道》

图书基本信息

书名：《趁熱吃，最好吃！暖胃也暖心的60道熱甜點幸福提案》

13位ISBN编号：9789865912291

10位ISBN编号：9865912295

出版时间：2013-1-22

出版社：悅知文化

作者：福田淳子

译者：黃薇嬪

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

《趁熱吃，最好吃！暖胃也暖心的60道》

內容概要

有時候，就是很想吃熱呼呼的甜點，
為了能夠趁熱品嚐，不如就動手自己做吧！
蓬鬆的糕體，搭配入口即化的鮮奶油與水果簡直是絕配。
而熱甜點本身所散發的誘人香氣和頂級口感，
都是自己在家中動手做時，才能體會到的奢侈享受。
本書介紹的食譜，最令人開心之處在於
這些甜點就算冰過後也很好吃哦！
稍微擺放一段時間，等到味道更融合時，將會呈現出截然不同的好滋味。
完整蒐羅Cafe中常見的熱甜點食譜，
讓你可以一邊待在溫暖的家中不出門，
一邊體驗親手製作熱甜品的樂趣。
趁熱馬上享用，還能感受到無比的幸福感。
在溫暖的房間裡，細細品嚐剛完成的甜點，
一定能讓身心靈感受到滿溢到破表的幸福！

《趁熱吃，最好吃！暖胃也暖心的60道》

作者簡介

福田淳子 Junko Fukuda

甜點研究家、食物擺盤師。

曾擔任咖啡店等的菜單開發、開店工作，而後獨立。以「在家裡也能做出美味的甜點」為宗旨，設計了許多一般家庭也能輕鬆買到材料、簡單製作的食譜。

著作有《可品味四季水果的塔與蛋糕》（Mynavi Corporation）、《杏仁蛋白餅與法式小西點》、《甜舒芙蕾 & 鹹舒芙蕾》（均為河出書房新社）、《海綿蛋糕BOOK》（GRAPH社）等。

最喜歡在寒冷的冬天待在溫暖的室內裹著毯子讀書，也喜歡下雪天的隔天早晨，整個世界看來閃閃發亮；也喜歡穿著心愛的外套與靴子走在12月的街道上。

BLOG：<http://sakuracoeur.petit.cc/>

譯者：黃薇嬪

平日雖然愛看Gordon Ramsey、Jamie Oliver的節目，

也喜歡買食譜，但是對於做料理總是一分鐘熱度，

食譜上列的材料只要超過五樣，就完全不想動手。

不過，在翻譯這本書時，卻忍不住挑戰了書中的俄羅斯紅茶，哼哼！

（因為只需要把果醬弄進紅茶裡而已啊～）

《趁熱吃，最好吃！暖胃也暖心的60道》

書籍目錄

前言

關於材料

關於工具

享用熱甜點的美味秘訣

一定要趁熱吃！ / 剛出爐是最佳的品嚐時機？ / 重新加熱再品嚐 / 其實冷了也很好吃

Part1 道地的Cocotte熱甜點

香烤野莓奶酥

香甜黃桃派

馬斯卡彭起司焗水果

杏仁洋梨 × 優格奇異果 克拉芙緹法式布丁

黑櫻桃 × 焦糖香蕉 香酥烤派

鮮烤時令蔬果

綿密番薯泥

葡萄乾核桃麵包布丁

香蕉橘子烤布丁

焦糖烤布蕾

Part2 獨門親製的特殊餐店

熔岩巧克力蛋糕

巧克力覆盆子莓杯子蛋糕

覆盆莓火焰薄餅

橘子火焰薄餅

道地風味蘋果派

卡士達布丁舒芙蕾

抹茶舒芙蕾

鮮果巨蛋舒芙蕾

飄香肉桂卷

Part3 Cafe風格的經典甜點

蜂蜜奶油厚煎鬆餅

法式吐司佐焦糖橘子

法式吐司佐培根蛋炒菇

冰淇淋蕎麥可麗餅佐栗子奶油

法式蕎麥可麗餅

核桃 × 小紅莓巧克力 × 咖啡肉桂 司康

橘子優格 × 豆漿蜂蜜 速發麵包

焦糖蘭姆香蕉 × 焦糖紅酒醋無花果

甜蜜巧克力鍋

Part4 品嚐東方異國風味的甜點

紅豆香蕉 × 蘋果肉桂 炸春捲

酥炸香醇卡士達

香甜蕃薯金鑊燒

馬拉糕

紅豆年糕甜湯

香蕉綠豆椰奶甜湯

黑芝麻椰奶甜湯

Column

市售點心變身為高級熱甜點

微酸甜熱果醬優格 / 暖暖焦糖鍋 / 甜酒燕麥粥 / 法國棍子麵包擺上嫩煎水果

《趁熱吃，最好吃！暖胃也暖心的60道》

自家咖啡館的熱飲

濃醇栗子牛奶 / 抹茶楓糖牛奶 / 薑燒印度豆醬茶 / 熱帶水果茶 / 清爽蜂蜜檸檬汁 / 熱檸香橙汁 / 肉桂熱葡萄酒 /

暖心熱可可 / 香濃杏仁牛奶 / 俄羅斯果醬紅茶 / 蘋果薑汁葛粉羹

營造Cafe風格的小巧思

講究桌布的顏色與材質 / 利用蠟燭增加氣氛 / 靠紙巾增添華麗感 / 用緞帶裝飾餐巾 / 鋪上蕾絲杯墊 / 寄送邀請函 / 準備餘興節目 / 加上裝飾品 / 使用高腳餐具擺盤 / 飾以鮮美的花朵

《趁熱吃，最好吃！暖胃也暖心的60道》

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