

<<金牌主厨的法式甜点>>

图书基本信息

书名：<<金牌主厨的法式甜点>>

13位ISBN编号：9787534947414

10位ISBN编号：7534947413

出版时间：2011-1

出版时间：河南科学技术出版社

作者：李依锡

页数：131

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：<http://www.tushu007.com>

<<金牌主厨的法式甜点>>

前言

何谓法式甜点心？

这是个不容易回答的问题，一如回答“什么是法国时装？

”任谁也无法给出一个简单又全面的答案。

不过。

法式蛋糕总是给人一种高贵脱俗的感觉，我想，它肯定是拥有一些优于其他点心的特点吧！

法国，是将甜点创意发挥得淋漓尽致的艺术之国，甜点发展在欧洲各国都占有举足轻重的地位，也代表一个国家的艺术、文化及经济水平已经达到了一定的高度。

而法式甜点更是个中翘楚。

法式甜点讲究食材、工艺及厨师的创意，每一道传统甜点都有它必须具备的条件。

缺一不可。

在饭店里开始甜点学徒工作的我，一直以来对法式点心有一种迷恋。

想在传统法式甜点中加入自己的创意。

让人们法式甜点有更多的期待。

任何食材在手里都可以成为一种艺术，对法式甜点的一种坚持，更是对自己的一种坚持。

相信在本书里，也能让各位看到我对甜点的坚持。

我到过不少国家，参加过多次大型比赛及受训，让我印象最深刻的，还是由何文熹师傅领队，从巴黎甜点公开赛到里昂世界杯甜点比赛的两次行程。

借此亲自到法国品尝甜点。

甜点在法国是一种态度，也是一种生活。

至少在法国，我是这么领悟的。

我在学校教学或在饭店里工作时，常会听到：“老师！

可以给我××××配方吗？

”“师傅！

可以教我×××怎么做吗？

”那时我总在想：如果有一本书，让他们照着书制作，就能进入法式甜点的世界。

那就会有更多的人喜爱法式甜点了。

这也是激励我完成这本书的原动力。

为了让大家对制作法式甜点更有兴趣。

我将本书分成“慕斯”、“蛋糕&布丁”及“饼干&派挞&糖果&巧克力”三大类。

其中慕斯类制作比较复杂，而蛋糕、布丁、饼干、派挞和糖果则比较简单，适合法式甜点初入门者。

<<金牌主厨的法式甜点>>

内容概要

本书分为“慕斯”、“蛋糕&布丁”及“饼干&派挞&糖果&巧克力”三大类。其中慕斯类制作比较复杂，而蛋糕、布丁、饼干、派挞和糖果则比较简单，适合法式甜点初入门者。

<<金牌主厨的法式甜点>>

作者简介

李依锡，1977年出生，现任香格里拉台南远东饭店点心房主厨、台南科技大学助理教授、高雄餐饮学院烘焙教师、苗栗大湖巧克力云庄巧克力顾问。

曾任大亿丽致酒店点心房主厨、古华花园饭店点心房主厨、台湾技能竞赛指导老师、世界杯青少年选手指导老师。

从成为甜点学

<<金牌主厨的法式甜点>>

书籍目录

认识常见的材料和工具 慕斯 克里斯托 羽绒白天使 萝斯雅 法式奴加蜜杏慕斯 覆盆子欧培拉
卡玛露 艾薇亚朵 玛斯特 香恋 大厨的基础甜点讲堂 第1课 一定要学会的基础巧克力技巧(熔
化巧克力+白巧克力喷液DIY) 金色仲夏 大厨的基础甜点讲堂 第2课 不失败打发蛋白霜(法式蛋白
霜DIY+意大利蛋白霜DIY) 西森米提雅 大厨的基础甜点讲堂 第3课 制作美味的基础蛋糕体(杏仁海
绵蛋糕DIY+巧克力杏仁海绵蛋糕DIY) 法朵 大厨的基础甜点讲堂 第4课 巧克力的进阶技巧(大理石
调温法+用调温巧克力液灌模) 提雅乳酪蛋糕 柚香柠檬蛋糕 古典巧克力蛋糕 纽约巧克力乳酪蛋
糕 岩浆巧克力蛋糕 法式可可布蕾 红酒芦荟冻饼干&派挞&糖果&巧克力 休可玛 巧克力马卡
龙 可丽露 巧克力玛德蕾尼 榛果达克瓦兹 罂粟子巧克力拇指饼干 法式巧克力奴加糖 法式覆
盆子棉花糖 法式百香水果软糖 香橙百香果挞 法式咸派 樱桃酒巧克力 生姜巧克力

<<金牌主厨的法式甜点>>

章节摘录

插图：

<<金牌主厨的法式甜点>>

编辑推荐

《金牌主厨的法式甜点》：所有食谱均由金牌主厨李依锡亲自示范，详细的图文解说，让你轻松走入法式甜点的世界。

2007年法国里昂甜点世界杯台湾代表队队长2006年法国巴黎甜点公开赛金牌、拉糖特别奖得主

<<金牌主厨的法式甜点>>

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:<http://www.tushu007.com>