

<<世界甜点大赏>>

图书基本信息

书名：<<世界甜点大赏>>

13位ISBN编号：9789861208145

10位ISBN编号：9861208143

出版时间：2011-5

出版时间：貓頭鷹

作者：Dom Compare 塘．恭帕赫,繪者：娜丁．松雪(Nadine Sanchez)

页数：96

译者：張一喬

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>

## <<世界甜点大赏>>

### 内容概要

在有料理傳統的國家，甜點相當普遍，但物產時相對簡約的國家裡，甜點卻不是天天看得到。

在地球的另一端，無意間品嚐到的甜點，反而讓美食國度的廚師們回味無窮。

本書以旅行劄記為藍本，收錄了從五大洲蒐集得來的甜點，邀您探索似曾相識的異國美味。

從羚羊角到帕芙洛娃鮮奶油蛋白烘餅，蜂蜜果仁千層酥到馬芬，古拉甲夢甜球到焦糖牛奶醬，讓您輕鬆在家環遊世界，為味蕾帶來最大的滿足感！

## <<世界甜点大赏>>

### 作者简介

塘·恭帕赫 (Dom Compare) 地質學家出身的塘·恭帕赫是個天生的自然主義者，從小在一個將好料理看得至關重要的家庭中長大。

在母親和祖母的影響下，他逐漸成為一個既有創造力又充滿熱情的廚師。

他對食品懷有莫大的興趣，經常有機會旅行世界各國、體驗各種文化與美食，並進行許多相關研究。

這位地質博士對「小石子」也非常著迷，曾經在法國和其他國家教授並從事地球科學工作。

他同時也是Geotopes協會的創辦人，一手打造並導覽一系列地質主題之旅。

譯者介紹 插畫 娜丁·松雪 (Nadine Sanchez) Nadine Sanchez主修藝術，先是從事了美術設計和插畫工作，後來成為滑雪教練與登山嚮導，卻從未放棄畫筆，工作之餘仍從事書籍插畫的工作。

## &lt;&lt;世界甜点大赏&gt;&gt;

## 书籍目录

非洲食譜p.12羚羊角（北非）p.14椰棗糕（北非）p.15香蕉甜甜圈（中非）p.16南非炸麻花（南非）p.17醇酒蛋糕（南非）p.18埃及麵線糕（埃及）p.19椰子布丁（留尼旺）p.20紅薯蛋糕（留尼旺）p.21鳳梨巧克力塔（留尼旺）p.22椰子糖（留尼旺/模里西斯）p.23鳳梨蛋糕（塞內加爾）美洲食譜p.26反烤香蕉塔（安的列斯群島）p.27焦糖牛奶醬（阿根廷/秘魯）p.28焦糖牛奶醬蘋果塔（阿根廷）p.29巴西巧克力（巴西）p.30芒果慕絲（加勒比海/墨西哥）p.31檸檬派（秘魯）p.32藍莓馬芬（加拿大）p.33魁北克蘋果塔（加拿大）p.34布朗尼（美國）p.35巧克力豆餅乾（美國）p.36胡桃派（美國）亞洲食譜p.40薑糖（中國/越南）p.41番紅花優格（印度）p.42古拉甲夢甜球（印度）p.44豆沙（日本）p.45生八橋（日本）p.46果仁蜜餅（黎巴嫩）p.48俄式起士蛋糕（俄羅斯）p.49香蕉椰奶（泰國）p.50芒果糯米飯（泰國）p.51炒米（西藏）p.52糖漿木瓜（土耳其）p.53土耳其軟糖（土耳其）p.54椰奶香蕉（越南）歐洲食譜p.58聖誕布丁（英國）p.60薑餅（英國）p.61史多倫德式耶誕水果麵包（德國）p.62蘋果餡餅（奧地利）p.64人形餅（比利時）p.66帕紐甜塔（比利時）p.67吉拿棒（西班牙）p.68加泰隆尼亞布丁（西班牙）p.69檸檬肉桂餅乾（西班牙）p.70哈爾瓦鬆糕（希臘）p.71糖粉杏仁餅（希臘）p.72馬鈴薯李子球（匈牙利）p.73沙巴雍（義大利）p.74瑞可塔乳酪巧克力蛋糕（西西里）p.76脆皮奶酪卷（西西里）p.78罌粟籽蛋糕（波蘭）p.80葡式蛋塔（葡萄牙）p.81肉桂球（瑞典）p.82堅果脆餅（瑞士）

## <<世界甜点大赏>>

### 媒体关注与评论

【美味推薦】：橄欖小館行政主廚Maggie、資深美術教育家鄭明進、法式餐飲顧問蘇彥彰 ? 「從輕鬆愉快的水彩畫裡，我看到了美食天堂的法國。」

資深美術教育家 鄭明進 ? 「光看文字與圖畫就隱約可見繽紛的菜餚與爐灶的香氣，令口水翻湧引發飢餓之感，所以嚴重警告讀者：切勿在睡前讀此書，若不聽從勸告後果請自負！」

《咖啡賞味誌》作者、原味公司行政主廚、法式餐飲顧問 蘇彥彰

## <<世界甜点大赏>>

### 编辑推荐

「尋味法蘭西」系列，是一套別具風情的食譜繪本。主題式的家鄉風味私房食譜，配上充滿法國情調的插圖，讓人從裡到外沉浸在美味的異國情趣中。作者強調每一道食譜，都是經過試做試吃，再改良的，最道地法國家鄉味；風格清爽的水彩插圖，更讓此系列具收藏價值。

**作者簡介** 本系列由GLENAT出版社企劃編輯。

**作者：**塘·恭帕赫 Dom Compare 地質學家出身的塘·恭帕赫是個天生的自然主義者，從小在一個將好料理看得至關重要的家庭中長大。

在母親和祖母的影響下，他逐漸成為一個既有創造力又充滿熱情的廚師。

他對食品懷有莫大的興趣，經常有機會旅行世界各國、體驗各種文化與美食，並進行許多相關研究。

這位地質博士對「小石子」也非常著迷，曾經在法國和其他國家教授並從事地球科學工作。

他同時也是Geotopes協會的創辦人，一手打造並導覽一系列地質主題之旅。

**插畫：**娜丁·松雪 Nadine Sanchez Nadine Sanchez主修藝術，先是從事了美術設計和插畫工作，後來成為滑雪教練與登山嚮導，卻從未放棄畫筆，工作之餘仍從事書籍插畫的工作。

<<世界甜点大赏>>

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>