## <<冰品&甜品>>

#### 图书基本信息

书名: <<冰品&甜品>>

13位ISBN编号: 9789866487408

10位ISBN编号: 9866487407

出版时间:2009-9-30

出版时间: 朵琳

作者: Ecole/東京製果研究室

译者:珂辰

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

### <<冰品&甜品>>

#### 内容概要

冰品&甜品

お果子の學校4 Ecole De Patisserie

作者 / Ecole/東京製果研究室 譯者 / 珂辰 出版社 / 朵琳

出版日期 / 2010/09/30

商品語言 / 中文/繁體

裝訂 / 平裝

內容簡介

獨家公開 「辻」東京甜點專門學校 各類經典甜點食譜!

I「菓子学校系列」由辻 東京甜點專門學校研發蒐集:橫跨法、義、德、英、日式和亞洲風味等各類 經典甜點食譜。

I針對家庭食用、小型派對設計分門別類的甜點課程:涵蓋海綿蛋糕,巧克力點心,餅乾&比司吉,冰品&甜品,磅蛋糕&烤點心,起司蛋糕、派&塔,戚風蛋糕&泡芙等,豐富多樣!

I全面完整的教學:從食材挑選擇到擺盤設計,從新手練習到熟手應用,從甜美的少女滋味到成熟的 大人風味,完整呈現甜點迷人的多元面貌!

不用花大錢到日本法國廚藝學校留學,在家也能得到名師親自指導!

辻 東京甜點專門學校秉持日本職人精神,將甜點的深奧美味與工藝創作發揮到極致,甚至登陸法國辦校教學,是甜點師傅最嚮往的夢幻進修殿堂。

I「菓子学校系列」由該校授課教授親自指導:配合詳盡的步驟圖解,一目瞭然,清楚易學。

書中詳列製作所需的工具與材料,並提供適合在家操作的替代方案;同時解釋製作原理,將技巧與知識融會貫通,更細心提醒甜點高手才知道的美味祕訣,傾囊相授!

I宛如名師到家中一對一指導:即使新手也能輕鬆學成,讓你搖身變成烘焙達人。

好吃,好看,好玩,讓人忍不住想親自動手!

【菓子学校 Vol.4冰品&甜品 內容簡介】「菓子学校」的第4堂課:超清爽!

冰涼透心的消暑「冰品&甜品」!

炎炎夏日必備的冰品,嚐一口就令人暑氣全消,即使在冬天也難以抗拒!

除了正統的冰淇淋,還有在家就能做的清爽雪酪與鑽石冰,入口即溶的鮮奶酪與慕斯。

滑溜的布丁、果凍與杏仁豆腐,人氣正夯的和風點心:蜜豆寒天、白玉湯圓等清涼甜品盡收其中,千萬不能錯過!

自製冰品&甜品,健康美味又安心,快來品嚐盛夏的沁涼滋味吧!

# <<冰品&甜品>>

作者简介

# <<冰品&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:http://www.tushu007.com