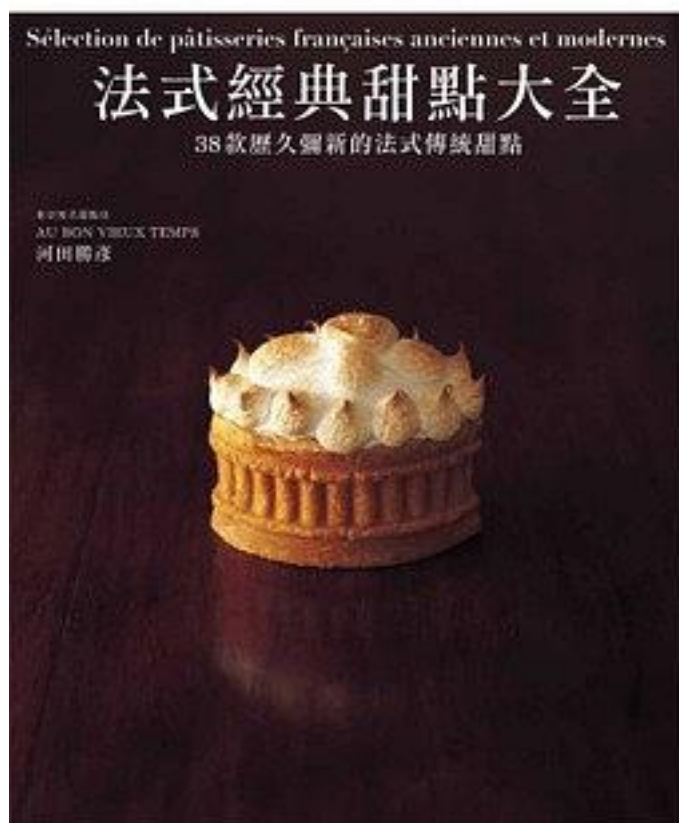


法式經典甜點大全-38款歷久彌新的法式傳統甜點



[法式經典甜點大全-38款歷久彌新的法式傳統甜點_下载链接1](#)

著者:河田勝彦

出版者:台灣東販股份有限公司

出版时间:2011-6-24

装帧:

isbn:9789862515051

對於法式甜點的製作者與愛好者來說，這絕對是一本必讀的經典好書。

本書介紹38種經典法式甜點，讓喜愛甜點的讀者可以從製作過程和成品照片中，認識法式甜點之所以可以歷經時代變化卻永不褪色的原因。即使在今天，甜點師傅們仍然能從古老的法式甜點中找到源源不絕的創作靈感。以「古典」、「近代」、「現代」三大分類來思考，並串以每個時代最具代表意義的料理人生平，藉由人物面貌的描繪，帶出每

款甜點的起源與變化。作者對於料理的深厚知識與敏銳觀察，不時跳躍於字裡行間，令人對奧妙的甜點世界神往不已。

本書由東京甜點名廚河田勝彥耗費三年完成。他集結旅法十年所見所聞，並考察大量文獻，經過不斷調整，才得以呈現出最完美的法式風貌。38道食譜中，每一個細節無不沉積著歷史的光澤，身處現代的人們才得以跨越時空隔閡，一窺流傳數百年的法式風情，一方面也藉此向所有曾經創下奇蹟的偉大料理人致上最高敬意。

★本書特色：

●圖片精美，將每款甜點當作「經典」來尊貴呈現。

●製作步驟清楚易讀，致力於忠實重現古老食譜。

●作者對料理歷史研究甚深，以時代分類，串織歷史名廚的生平。條理分明，深入淺出。

作者介绍:

河田勝彥

生於1944年。1966年起遠赴法國修業10年，歷經多間甜點店、餐廳、飯店的修習，工作之餘則親自走訪各地，蒐羅大量鄉土甜點。歸國前，他已是巴黎希爾頓飯店的甜點主廚。回到日本後，曾任巧克力和花式小蛋糕批發，1981年起在東京尾山台開設甜點專賣店「AU BON VIEUX TEMPS」（老時光），以法國傳統甜點為主要商品，是日本少數具備高超技術的本格派法式甜點店，至今仍在業界享有美譽無數。

河田勝彥長年於業界刊物發表大量法式甜點技術理論，被視為日本甜點界最權威的名廚之一。他至今仍持續研究傳統甜點，追求新作靈感。其努力不懈、持續著述的姿態，深深影響了日本的許多甜點師傅。

目录:

[法式經典甜點大全-38款歷久彌新的法式傳統甜點_下载链接1](#)

标签

烘焙

甜点

甜点书

料理

评论

东贩SUPER CHEF

BOOK系列中的料理书籍大部分值得一看，本书从古典、近代、现代三大时期的法式甜点来叙述法式甜品历史以及制作方法，当然有些惊艳的作品，估摸着也得多次尝试后才能制作。看完这本书发现最华丽的还是古典时期的作品了！！！比如由全糖制成基座的水果奶油篮子...

我有一万个兴趣爱好 但是没有一个付诸实践

[法式經典甜點大全-38款歷久彌新的法式傳統甜點_下载链接1](#)

书评

[法式經典甜點大全-38款歷久彌新的法式傳統甜點_下载链接1](#)