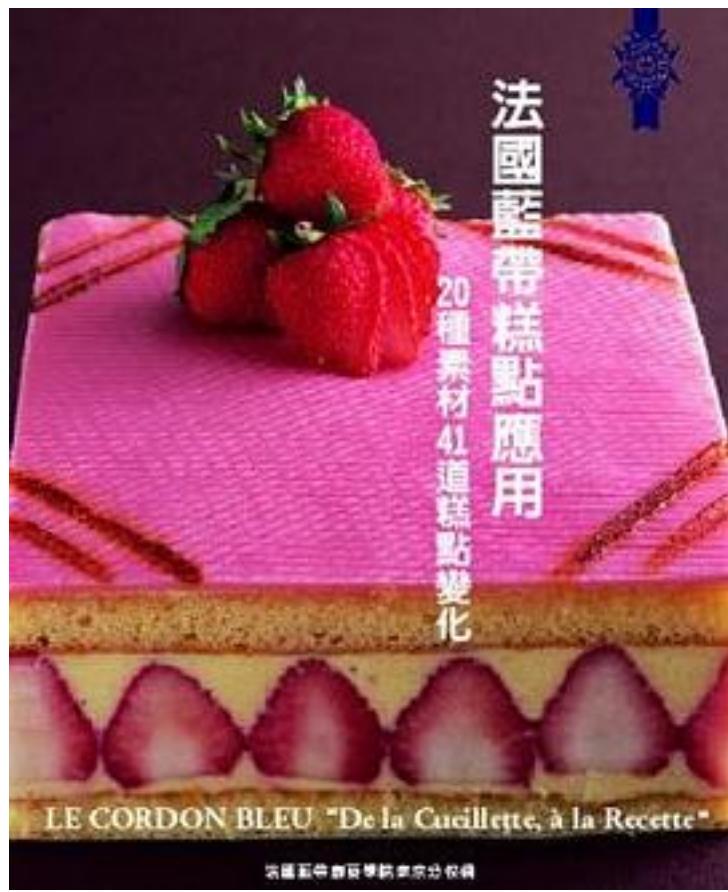


# 法國藍帶糕點應用



[法國藍帶糕點應用\\_下载链接1](#)

著者:法國藍帶廚藝學院

出版者:大境文化事業有限公司

出版时间:2006/04/24

装帧:平裝

isbn:9789570410525

法國藍帶廚藝學院的學習範本

取得料理世界的護照 就從這一本開始!

◎嚴選素材4種分類：水果、堅果、香料、巧克力類，清楚易尋

◎20種素材詳細介紹：歷史・產地、分類・形狀、味道的特徵、產季與挑選、保存法、運用技巧…等

◎41道法式糕點應用變化：材料、分解步驟圖、製作方法…完整易懂，保證學會！

◎加附「加熱與削切單元」、以及「其它重要素材」精確解說

「素材」決定了糕點的成敗

無論是在料理，或是製作糕點時，嚴選「素材」，絕對是不容忽視的一環。

法文「pâtisserie」，原為「使用混合麵粉與水而成的麵糊或麵糰所作成的鹹或甜味食物」。

它的最原始型態，就是混合了粉類與水，製成質樸單純的粉類麵糊。然後，再逐漸研發成現今我們所熟知，由水果、堅果、酒…等獨具風味的素材所組合變化出，各式各樣誘人、豐富而多樣的法式糕點。

舉凡像水果或堅果這類的素材，天然中卻各自有著微妙特殊而相異之處。因此，慎選合適的素材，並學習如何充分發揮素材原本即具有的特殊風味，就顯得格外地重要，也是所有烘焙好手們一直不斷追求的目標。

「嚴選素材」變身「頂級夢幻法式糕點」

法國藍帶廚藝學院所設計的課程，不論是基礎、中級、高級，教導學生食材的處理方式及技巧，絕對是一大重點。因此，本書中，也精選出20種特別受歡迎的嚴選素材，除了介紹各素材的相關基礎知識，也一併傳授幾道使用這幾種素材來製作的糕點。

當正逢時令，您特別想要使用某種素材來製作點心時，本書中所介紹的41道糕點就可讓您如願以償，輕鬆發揮。

最後，建議您能夠先親嚐體驗各種素材的原味，有了更深入的了解之後，再來挑戰本書中的各道法式糕點，這樣就更能事半功倍了。

作者介绍:

目录:

[法國藍帶糕點應用 下载链接1](#)

标签

烘焙

法国蓝带

美食

烘焙教材

蓝带

甜点

糕点

法国

评论

很特别的布局的一本书。视角不同，做出来的作品一样精美~~~！

---

以食材来分类介绍，末尾处的水果切割法很实用。第一次知道大黄这样的植物。蒙布朗我还是第一次看到有教法。总体都不算简单的甜点，大概只有杏仁脆饼和果干比较简单，当然果酱我已会。

---

[法國藍帶糕點應用 下载链接1](#)

书评

---

[法國藍帶糕點應用 下载链接1](#)