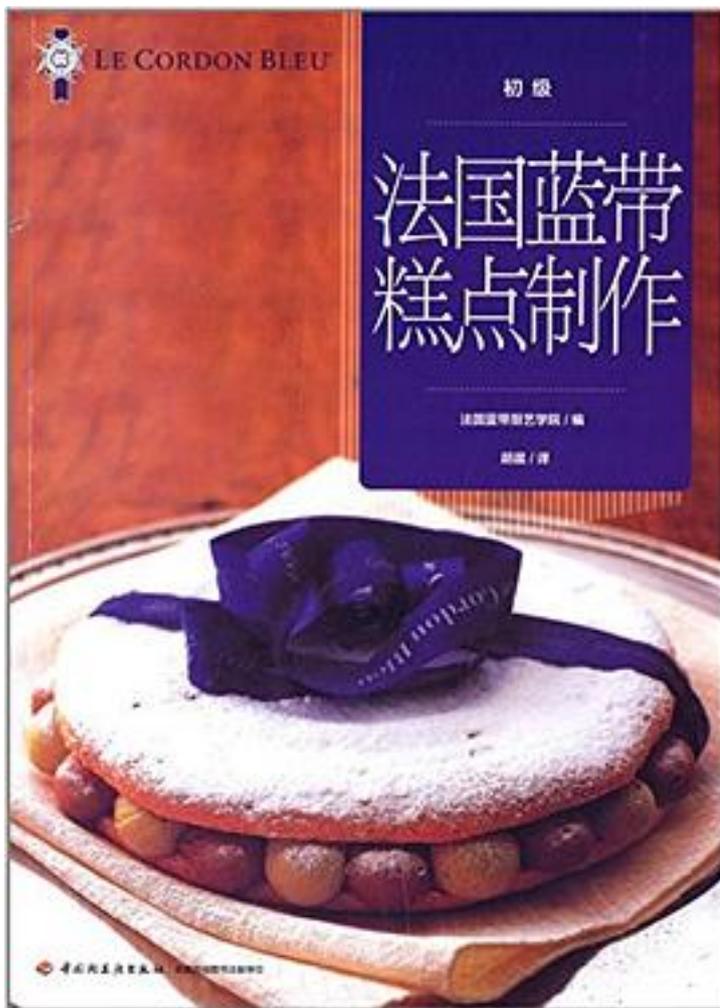


法国蓝带糕点制作



[法国蓝带糕点制作_下载链接1](#)

著者:

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2014-10-1

装帧:平装

isbn:9787501997619

作者介绍:

目录:

[法国蓝带糕点制作_下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

生活

饮食

饕餮

烹饪

小室藏书

评论

优点是如何做饼皮讲得比较清楚，用量、工具也交代得明白；缺点是可用的食谱太少啦。因为本身就是很基础类的书，觉得还是蛮好的。另外，也实在是太薄了。

内容尚可，制作粗糙。

本书并不是一本菜谱，而是一本严肃的法式甜点基础教科书，适合有一定基础的烘焙爱

好者。如果你已在美食网站的帮助下，试着做过了几种饼干蛋糕，对甜点制作有了一定的感性认识，并期望从理论和技法上，更正统地学习，那么这本书是绝佳选择。书中详细教授了正统法式甜点中基本的几个元素：面团（PATE）、奶油馅（CREME）、慕斯（MOUSSE）、巧克力和蛋白霜（MERINGUE）的不同种类及相应的制作技法。鸡蛋、面粉、糖、黄油四种材料在添加顺序、含量、操作手法、温度的不同变化组合下，形成了不同质地和口感的成品。值得一赞的是，本书全铜版彩页印刷，制作步骤非常详细且配有清晰的图解，新手也能顺利完成。

是烘焙入门可以入手的书

[法国蓝带糕点制作_下载链接1](#)

书评

[法国蓝带糕点制作_下载链接1](#)