

# 巴黎甜点老铺的经典配方



[巴黎甜点老铺的经典配方 下载链接1](#)

著者:朱利安.梅瑟隆

出版者:电子工业出版社

出版时间:2015-7-1

装帧:平装

isbn:9787121259388

巴黎甜点界传奇名店Alameredefamille于1761年创立，开店至今已有250余年历史，是巴黎历史上最古老甜点铺，更是巴黎人公认唯一保留传统口味的经典名店。在其250余年历史的最初时期，Alameredefamille就已经以古老的装饰和不断创新的正宗美味成为18世纪的一处神话发源地。除了传统法式甜点外，店内的蒙马特巧克力、法式水果软糖、马卡龙、冰淇淋、牛轧糖、糖渍水果、巴黎人最爱的各种果酱与抹酱，还有被视为全巴黎最美味甜点之一的冰晶糖栗！都让这家百年老铺持续奠定在巴黎甜点界的龙头地位。

如今，Alameredefamille首度公开了最经典的109道经典配方，均为流传了几个世纪的

传奇甜点食谱，这些融汇着历代法国甜点师傅卓越的手艺与动人创意的配方，为每一个热爱甜点、热爱生活的人们带来了幸福的体验和最美好的滋味！

作者介绍:

目录:

[巴黎甜点老铺的经典配方\\_下载链接1](#)

标签

烘培

法国

巴黎

热爱生活

料理

吃吃吃就知道吃>\_<|||

食

好吃的

评论

不是译者傻逼，就是出版社是傻逼，没有啥内容的东西，平装98，全彩当台版卖呢？

-----

法兰西人民真的会做甜点，什么时候游行西欧时一定要去参观。

挺好看 (这得多发胖)

需要烤箱重来

甜点配方+老铺里那些小事。糖分略高。

说实话很可爱，甜点食谱类别也比较齐全，摄影和手绘都不错，就是中间一些小的采访有点无聊。至于说价格太贵，我印象里这种类型的书都差不多如此啊。

经典

感觉挺不错耶 但是写的不是很详细

得到挺多启发的，里面有很多配方，或许制作方法不是很详细，但是有点基础的话也够了，不过让人不满意和抓狂的依然是翻译啊！同一个素材前后翻译名不一样……最后还有一个糖水直接把配方给落下了，难道出版编辑也没检查吗？

好想吃

原来书籍贵不贵真的不是由封面和厚度决定的。

美

-----  
[巴黎甜点老铺的经典配方\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[巴黎甜点老铺的经典配方\\_下载链接1](#)