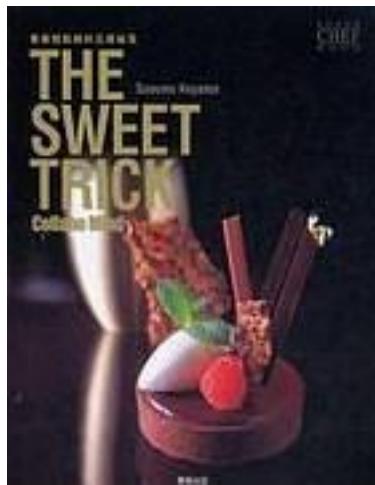


# 專業糕點師的五感秘笈



[專業糕點師的五感秘笈 下载链接1](#)

著者:小山進

出版者:台灣東販股份有限公司

出版时间:2008/02/22

装帧:平裝

isbn:9789861765662

作者／小山進

編／譯者／曾鑠惠

出版社／台灣東販股份有限公司

出版日期／20080222

商品語言／中文/繁體

裝訂／平裝

## ■作者簡介

小山進

1964年，2月6日誕生於京都。

1983年，辻調理師專門學校畢業。進入神戶「スイス果子ハイジ」任職。

1993年，電視冠軍／「聖誕」甜點師傅大賽冠軍。

1993年，電視冠軍／「婚禮」甜點師傅大賽冠軍。

1995年，電視冠軍／「聖誕」甜點師傅大賽總冠軍賽亞軍。

1996年，電視冠軍／日法對決「聖誕」甜點師傅大賽冠軍。

(與「果子工房T.Yokogawa」的橫川哲也搭檔獲獎)

2000年，離開上述公司獨立創業，成立（有）パティシエエスコヤマ。

2001年，電視冠軍／總冠軍賽（法國）第一回合與決勝兩回合之味覺部門第1名。受到評審Gerard Mulot高度讚賞，得獎的作品「MAGIC」在「Gerard Mulot Japan」有販售。

2003年，11月13日在三田ウッディタウン開設「Patissier eS Koyama」。

2004年，於上述蛋糕店開設甜點教室「School of Sweet Trick」。

2005年，接鄰蛋糕店誕生了複合空間「musee」。咖啡館「eS LIVING hanare FOR YOUR COMFORTABLE」、巧克力專賣店「Quatrieme chocolat SHIN」陸續開張。

2006年，在甜點旋風興起的韓國，參與大型食品公司的生產企劃案。此外其著作的中文譯本開始在台灣銷售。

2007年，年初Boulangerie、Confiture & Macaron Boutique、Baumkuchen工房並設的新複合空間「Flame」誕生。同時設立了Patissier eS Koyama的商品開發工作室。

詳細資料 ISBN／9789861765662

EAN／9789861765662

頁數／104

尺寸／21X25.7CM

作者介紹：

小山進

1964年，2月6日誕生於京都。

1983年，辻調理師專門學校畢業。進入神戶「スイス果子ハイジ」任職。

1993年，電視冠軍／「聖誕」甜點師傅大賽冠軍。

1993年，電視冠軍／「婚禮」甜點師傅大賽冠軍。

1995年，電視冠軍／「聖誕」甜點師傅大賽總冠軍賽亞軍。

1996年，電視冠軍／日法對決「聖誕」甜點師傅大賽冠軍。

(與「果子工房T.Yokogawa」的橫川哲也搭檔獲獎)

2000年，離開上述公司獨立創業，成立（有）パティシエエスコヤマ。

2001年，電視冠軍／總冠軍賽（法國）第一回合與決勝兩回合之味覺部門第1名。受到評審Gerard Mulot高度讚賞，得獎的作品「MAGIC」在「Gerard Mulot Japan」有販售。

2003年，11月13日在三田ウッディタウン開設「Patissier eS Koyama」。

2004年，於上述蛋糕店開設甜點教室「School of Sweet Trick」。

2005年，接鄰蛋糕店誕生了複合空間「musee」。咖啡館「eS LIVING hanare FOR YOUR COMFORTABLE」、巧克力專賣店「Quatrieme chocolat SHIN」陸續開張。

2006年，在甜點旋風興起的韓國，參與大型食品公司的生產企劃案。此外其著作的中文譯本開始在台灣銷售。

2007年，年初Boulangerie、Confiture & Macaron Boutique、Baumkuchen工房並設的新複合空間「Flame」誕生。同時設立了Patissier eS Koyama的商品開發工作室。

目录:

[專業糕點師的五感秘笈](#) [下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

小山進

甜点

西点

料理

巧克力师啊

小山进

评论

好复杂……

这么好的书为毛分这么低

小窍门

[專業糕點師的五感秘笈 下载链接1](#)

书评

[專業糕點師的五感秘笈 下载链接1](#)