

菓子学校 Vol.3: 餅乾&酥餅



[菓子学校 Vol.3: 餅乾&酥餅 下载链接1](#)

著者:École辻【东京】制果研究室

出版者:朵琳出版社

出版时间:2014-10

装帧:

isbn:9789866487378

「菓子學校」的第3堂課：滿口酥香的的手作「餅乾&酥餅」
餅乾的鬆脆口感，總是讓人忍不住一口接一口！

風味可甜可鹹，還可以隨意添加喜愛的堅果及水果，小小一片，滋味無窮！適合親子共享DIY樂趣的可愛造型餅乾；樸實營養的手搓餅乾；可長期保存的刀切餅乾；還有經典的歐式奶油酥餅、司康烤餅、杏仁瓦片等，搭配咖啡或紅茶，最適合與好友分享悠閒的下午茶時光。

作者介紹:

Ecole □東京 製菓研究室

日本人氣美食節目「料理東西軍」固定班底

唯一赴法國設立分校的專業廚藝學校

甜點師傅最嚮往的夢幻進修殿堂

□專業廚藝聯盟包含七所學校，其中六所位於日本，一所位於法國。擁有近半世紀的歷史。最早創設於大阪，1991年於東京設立分校，具備十分完整的教學方法、師資及設備，是日本國家指定的料理、甜點與麵包烘焙的專業教育機構。

入學的學生會先進入□廚師專門學校、□甜點專門學校、□東京分校及□大阪分校四所學校就讀。□廚藝技術研究所、□甜點技術研究所，以及□法國分校則是針對想進一步深入學習的學生提供進階課程。另外，□專業廚藝聯盟也開設了可在家或在職學習的特別課程及函授教學講座。

目前□東京分校共招收了1000位學生，並開設法國暨義大利料理課程、日本料理課程及甜點製作課程三種學程。需實地操作的授課及實習共占全部課程的80%，可以讓學生在一年內充分且深入地學習單一專門領域。甜點製作課程是由曾於歐洲各地進修的老師親自指導，並使用歐洲進口的機器設備。課程中包括法國、德國與維也納甜點以及巧克力工藝、糖工藝與麵包製作等內容，可使學生奠定廣博且扎實的甜點製作基礎。

目錄: 作者 École 辻東京 製菓研究室

出版日期 2010年07月

語言版本 中文(繁)

頁數 64 頁

版次 第1版

裝幀 平裝

目錄:

小菊花变色饼干8

维也纳餅乾 16

紅壹造型紅茶餅乾12

核桃酥餅 17

小木馬全麥餅干 13

西班牙傳統烤餅 18

皇冠楓糖餅乾 14

豎果口味軟餅 19

玩具糖霜酥餅 15

葡萄乾夾心餅 20

雪球圓餅 24

讚食餅&巧克力讚食餅32

夏威夷果仁酥餅 25

泰果餅乾&Q巧克仁果酥餅 34

新月形香草酥餅 26
巧克力脆餅 35
燕麥餅酥 29
荷 烤餅乾2種 36
芝麻餅 40
法式鹹酥餅3種 41
香草和巧克力劑花餅乾44
公爵夫人 46
椰香巖餅 47
葡萄乾小圓餅 48
瓦片2種 50
奶油酥餅 52
布列塔尼小圓酥餅52
司康烤餅 58
義式收工豎果餅乾58
法式焦糖杏仁酥餅62
• • • • • ([收起](#))

[菓子学校 Vol.3: 餅乾&酥餅_下载链接1](#)

标签

烘焙

菓子学校

日本

食谱

美食

饼干

西点

评论

挺不错的呀！很详细，很专业，很严谨。照着方子做了燕麦饼干，很好吃！

很不错的书

..要做那个小鸟一样的大理石

这个系列非常非常好，每本书页数都不多，薄薄的一本，但配方，做法都介绍的非常详细，注意事项，准备工作。很多细节都会指出。真的很不错，所以强烈推荐。PS，这系列的书有港版和台版的。内容全一样，但台版的便宜很多。

[菓子学校 Vol.3: 餅乾&酥餅_下载链接1](#)

书评

[菓子学校 Vol.3: 餅乾&酥餅_下载链接1](#)