

# 《法國藍帶的基礎糕點課》

## 图书基本信息

书名：《法國藍帶的基礎糕點課》

13位ISBN编号：9789570410327

10位ISBN编号：9570410329

出版时间：2004/04/13

出版社：大境文化事業有限公司

作者：法國藍帶廚藝學院 Le Cordon Bleu

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《法國藍帶的基礎糕點課》

## 內容概要

法國藍帶廚藝學院的學習範本

展開正統法國糕點課程

就從這一本開始！

基礎的最基礎：23種麵糰、麵糊、奶油、巧克力、慕斯、蛋白霜...詳細圖解

創意變化：21道正統法國糕點，保證學會！

「問與答」、「技巧的訣竅」、以及「針對歷史典故所做的說明」...等貼心教學

「材料、道具、法國糕點用語」精確解說

「法國藍帶廚藝學院」在巴黎創校100多年，以法國糕點、料理教學聞名。它的教學方式，首先就是以基礎的法國糕點為題材，進一步地學習何謂基本的麵糊（糰）或奶油餡，以及它的作法。這一本法國藍帶廚藝學院的學習範本---「法國藍帶的基礎糕點課」，就是從法國糕點的四種基本材料：蛋、砂糖、粉類、奶油開始，使用這四種材料，以各種不同的組合方式，製作出各種不同的麵糰、麵糊、奶油、巧克力、慕斯、蛋白霜...等，互相搭配就能創造各式各樣不同的法國糕點。

簡單易懂呈現法國糕點的精髓

本書中，所有的糕點製作都詳細的搭配各個步驟的示範照片，並有「問與答」、「技巧的訣竅」、「注解」以及「針對歷史典故所做的說明」...等精確解說，將法國藍帶廚藝院所教授的糕點製作基礎，以簡單易懂的方式呈現給各位。另外，更有將基本的麵糊（糰）或奶油上稍作變化，變換出不同新花樣的糕點。

這一本法國藍帶廚藝學院的學習範本---「法國藍帶的基礎糕點課」，是將法國糕點的精髓以簡單易懂的解說方式彙整成書，既可說是法國糕點製作的入門篇，也可讓您窺見糕點製作的全貌，是本值得多加利用的參考書。不僅能夠幫助初學者，對於已實際做過各種糕點的朋友，偶爾可能會遺忘了一些技巧，或曾經產生過某些疑問的人而言，相信也是個溫習或吸收到新知識的最佳機會，衷心地期盼您也可從中得到更多製作糕點的樂趣！

## 《法國藍帶的基礎糕點課》

### 精彩短评

- 1、很基础的一本书。是爸爸从台湾帮我带回来的~尽管很基础但是可以作为系统的学习以及复习用~
- 2、这本书不仅图片漂亮，做法也十分详尽，是入门必读的好书。
- 3、有钱有时间的话我一定去法国蓝带折磨自己的
- 4、不愧是法国蓝带，一个梦啊！
- 5、居然真的看过。。。
- 6、。。。半夜看这个太罪恶了！

## 《法國藍帶的基礎糕點課》

### 精彩书评

1、我是看了这本书才突然对西点烘焙有了谜一样的热情，纵然里面的介绍与现实中我能制作的交集很小，但是那种认真非常打动人。整本书的感觉就像是纪念即将制作出的食物一样，用专业的手法来实现这个西点，而不是为了做一个西点。看了这个，我甚至有冲动跑到蓝带去学习。如果仅仅为了学个配方，那么有很多更适宜国内食材的教程书可以看。但是如果想知道为什么烘焙西点也可以那么美，就可以看这个，虽然它的实用性并不太高。

## 章节试读

### 1、《法國藍帶的基礎糕點課》的笔记-第8页

pate sablee

关于冷藏黄油的应用 存在疑问

是否应将黄油切小粒后再撒面粉搓小粒儿

否则容易让黄油过快软化

# 《法國藍帶的基礎糕點課》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)