

《1图1步骤！巴黎主厨带你轻松做甜》

图书基本信息

书名：《1图1步骤！巴黎主厨带你轻松做甜点》

13位ISBN编号：9785109123896

出版时间：2014-5-29

作者：Keda Black

译者：谢蕙心

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

《1图1步骤！巴黎主厨带你轻松做甜》

内容概要

本書特色：

本書為「Elle 法文版」專欄作家及知名主廚Keda Black，與插畫家Alice Chadwick聯手合作，規劃出34道幸福甜點，從傳統的法式點心、一分鐘即可滿足味蕾的輕食甜點，到經典口味應有盡有，隨時都能輕鬆做出擁著濃濃幸福感的美味甜點。

徹底顛覆甜點界的遊戲規則！不用繁複步驟，無需豪華設備，法國知名廚藝作家及插畫家帶你體驗真正的法國飲食風格 隨興、自在又美味！

全書附中法對照圖繪小辭典。

甜蜜推薦

馬旦馬須法國館主廚Mei Mei

「Cecillia優雅過生活」BLOG版主 Cecillia

法國人夫&台灣人妻 璽里爾、趙耶曲

信鴿法國書店

節目主持人、人頭馬路易十三品牌大使 卡佑民

~ 法式甜點小奢華 ~

只要一個碗，一個模型和一根木湯匙，就能做出美味、低熱量的美味甜點！

總是忍不住想品嚐一口甜蜜滋味，但又擔心會掉入熱量的陷阱，是愛吃甜食的人最大的困擾。巴黎主廚Keda Black徹底顛覆甜點界的遊戲規則，無需繁複步驟、豪華設備，和貴婦般的充裕時間，只要跟著做，輕鬆就能完成甜度適中、健康又美味的甜點！

手繪插畫步驟、說明清楚易懂，立刻晉升甜點大師！

（放說明圖）

分不清楚食材、不知道該放多少份量、不知道自己做對了沒有？別擔心！食材、用具到步驟都以手繪插畫呈現，一步一步教你做。書中每道甜點皆清楚標示所需時間、難易度等資訊，具設計感的插畫搭配美味實品照，讓料理時光也能成為一種享受！

主廚貼心提醒，不再擔心高熱量的陷阱！

熱量！這可以說是甜點最讓人恐懼的一點。本書不僅要教你如何選擇健康、美味又新鮮的食材來製作，更會適時加入貼心提醒，為擔心卡路里的人提供替代食材及各種變化創意，既能享受美味也不擔心發胖。

獨創一分鐘甜點，簡單就能做出經典風味！

突然好想吃甜點怎麼辦？只要一分鐘就能完成的甜點，讓你的味蕾立即獲得大滿足！不論是傳統的法式可麗餅，或是經典的提拉米蘇、黑巧克力海倫洋梨……這些光看名字就令人神醉不已的甜點，在書中都能找到喔！

《1图1步骤！巴黎主厨带你轻松做甜》

作者简介

作者

Keda Black：法國廚師、「Elle 法文版」等知名雜誌料理專欄作者，現居巴黎。喜歡以靈活、簡單的方式創作出多樣又美味的餐點料理。

插畫

Alice Chadwick：屢獲殊榮的藝術家和設計師，曾在義大利和英國學習美術設計。擅長繪製富有復古風情的插圖，畫風別緻獨具魅力。現居英國倫敦。

譯者

謝蕙心：輔仁大學法國語文學系畢業。法國巴黎索邦第一大學表演藝術電影組碩士畢業。旅居巴黎十二年，從事法文翻譯工作十年以上，譯作達三十幾本，擅長翻譯兒童繪本、文學、生活藝術類作品。

书籍目录

A. 法國媽媽的點心

- 1 蜂蜜燕麥餅
- 2 蘭姆葡萄司康
- 3 沒有模具也能作的巧克力瑪芬
- 4 巧克力獨尊布朗尼
- 5 核果布隆蒂
- 6 手工巧克力餅乾
- 7 可麗餅

B. 一分鐘甜點

- 8 蘋果可頌麵包
- 9 個性香草冰淇淋
- 10 傳統法式吐司
- 11 蛋白糖霜蒙布朗
- 12 香料水果厚片

C. 致命甜點

- 13 牙買加乳脂蛋糕塔
- 14 義大利聖誕麵包布丁
- 15 總匯香蕉船
- 16 繽紛水果聖代
- 17 無烘培巧克力蛋糕
- 18 檸香厚片塔
- 19 牛奶香米凍

D. 以假亂真的經典

- 20 法式焗布丁
- 21 草莓酥派
- 22 冒牌起司蛋糕
- 23 提拉米蘇餅乾蛋糕
- 24 烤蘋果奶酥塔
- 25 超簡單的蘋果、西洋梨或芒果蛋糕
- 26 優格蛋糕

E. 水果天堂

- 27 萊姆焦糖香蕉
- 28 季節水果盅
- 29 烤奶油蘋果
- 30 自家風味水果塔
- 31 蘋果方塊酥
- 32 黑巧克力海倫洋梨 32 黑巧克力海倫洋梨
- 33 奶油莓果酥派
- 34 偽冰棒

《1图1步骤！巴黎主厨带你轻松做甜》

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