

《咖啡館手作點心》

图书基本信息

书名：《咖啡館手作點心》

13位ISBN编号：9789867308863

10位ISBN编号：9867308867

出版时间：2007年02月01日

出版社：三藝文化

作者：林彥鈞

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

《咖啡館手作點心》

內容概要

對於來自香甜爽口甜點的誘惑，是很少人可以抗拒得了的，尤其像是藝術結晶般造型的糕點，不止有亮眼華麗的外觀，還有引人遐思的香、甜、濃、醇口感，單品蛋糕或是結合各種水果口味的慕斯蛋糕、煎餅、泡芙等每個甜品，不僅有嚴格要求的美麗外觀，還要有味道特殊的味覺享受，所以這些成品都可算是結合視覺、味覺的藝術品。

高尚、典雅猶如精雕細琢的藝術品，能夠同時滿足視覺、味蕾、氣氛三者的絕妙感受，法式糕點無可抵擋的超凡魅力，您可於本書宇治金時幕斯、交響樂幕斯、椰香酥餅、燕麥乳酪餅乾、水果奶油布蕾、草莓大福體會一二，這些點心主廚將毫不保留的傳授他們最拿手的甜點及最新的技術，提供您作為預測業界趨勢及潮流走向的借鏡指標。

人氣大廚將破例公開介紹材料配方與做法示範，讓喜歡甜品的人可挑選師傅的拿手甜點進行試作，讓大家的下午茶、難忘時光能夠更富創意與變化，而且也要吃的更健康，只要按照書內詳細的配方與製作說明、盛盤裝飾，就能輕鬆完成師傅級的相同作品囉。

《咖啡館手作點心》

作者簡介

林彥鈞

學歷：國立高雄餐旅學院烘焙管理系畢業

資歷：「台北圓山聯誼會」、「烘焙丙級技術士證照」、「焙乙級技術士證照」

得獎事蹟：第四屆薑心比心薑餅屋大賽第二名

第五屆薑心比心薑餅屋大賽佳作

現任：德麥食品股份有限公司烘焙技師

作品：咖啡館超人氣甜點、咖啡館手作點心

協力製作：李國溢、賴德庭、簡佳玲

《咖啡館手作點心》

精彩短評

《咖啡館手作點心》

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