

《點心世界：來自9個國家30座城市》

图书基本信息

书名：《點心世界：來自9個國家30座城市充滿歡笑與淚水的配方》

13位ISBN编号：9789862018410

出版时间：2013-12-13

作者：[日] 多田千香子

页数：112

译者：廖翊萍

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

《點心世界：來自9個國家30座城市》

內容概要

就讓多田千香子引領大家一邊聞香，
一邊閱讀來自京都、北京、台南、不丹、紐約、加拿大等30座城市，
充滿人情味與人生哲理的美味配方吧！

「變好吃吧！」在點心製作的過程中也要加入自己的愛心，食物才會美味。

本書收錄作者走訪9個國家30個地方所感受到的溫暖人情，以及在42處街角所遇到的美味點心，花費心血整理出來的40道世界點心的製作食譜，完整的材料列示、步驟分解操作、細心的技巧提醒，讓每一道點心格外地美味。

請跟著多田千香子來一趟幸福的世界點心之旅...

日本岩手縣的「雁月」芝麻糕是用滿滿的黑芝麻撒在圓形蛋糕體上，看起來很像雁子跟月亮吧！麵粉裡加入雞蛋、砂糖及大量的醋，蒸好的糖糕軟綿綿的還有股酸酸的香氣，這樣的組合好不可思議！

在台灣的台南我也學到了仔細攪拌過肉餡後要加水，這就是能讓小籠包多汁的秘訣。國寶的何建彬先生示範了像編織般的藝術包法，在皮裡面包入20公克的肉餡後摺出18個皺摺後收口，放入蒸籠蒸7分鐘後取出，吃的時候先用筷子稍微夾破外皮，吸取湯汁後再享用。

我也想親手做做看，將楓糖漿垂直滴在雪上做成「楓糖口味的太妃糖」。魁北克糖屋的工作人員西蒙先生將熬煮至110 的楓糖漿滴在雪上製成冰棒，而雪就放在用木筒串起來的凹槽中，碎冰纏繞在軟軟的楓糖棒上，我連吃了3根。

西雅圖一家名叫「Fresh flowers」的麵包店裡。由紅色果實做成的丹麥甜糕餅美得像紅寶石，想都沒想就買下來了。酥酥脆脆的口感很棒，就連碎屑也捨不得丟。

我來到巴黎14區的小餐館「Le Cornichon」學做一種名叫「草莓蜂蜜麵包片」的點心。首先用雞蛋、牛奶及奶油做出香氣布里歐麵包的生麵團，接著在上面撒上橘子花露，送入烤箱後果然香氣四溢。之後用覆盆莓與法國產的mara des bois草莓裝飾烤好的布里歐麵包片。這道甜點好法式！

《點心世界：來自9個國家30座城市场》

作者簡介

多田千香子

1970年生於日本岡山縣。岡山大學法學部畢業後的12年間在新瀉、廣島、大阪、福岡等地擔任朝日新聞記者及編輯。之後辭職前往法國藍帶餐飲學院LE CORDON BLEU 完成高階課程。回國後在京都的古建築長屋內住了三年才搬到東京，隨後在2011年6月產下一子。著有（巴黎甜漬物的生活點滴，文藝春秋出版）、（歡迎來到點心情報站）、（巴黎點心之旅的點心，朝日新聞出版）。

《點心世界：來自9個國家30座城市场

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