

《前进甜点之都》

图书基本信息

书名：《前进甜点之都》

13位ISBN编号：9789868980984

出版时间：2014-8

作者：郑畚轩

页数：204

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

《前进甜点之都》

内容概要

西子灣到巴黎有著多遠的距離？原與食物無關的外文系學生鄭畚軒因為戀上巧克力，開始一場自我修練的旅程。從超級外行人第一次做出馬虎巧克力，到書櫃擺滿三十多本巧克力專書，最後甚至規畫寫自己的巧克力書。從未拜師學藝，自行苦練七年，將巧克力視為傾注一生熱情的目標。為了追求心中巧克力的最高境界，他決定前往甜點殿堂法國巴黎學習。

半年甜點學校生活、半年業界實習、半年自我探索，法國的美食、人文究竟帶給作者什麼啟發？老師的嚴厲教導、餐飲最高原則的米其林三星廚房、水深火熱的巧克力地獄廚房，以及在歐洲豐富生命閱歷後回看巧克力初衷，看這位台灣男孩如何從高雄西子灣努力到法國巴黎，一步一步實踐他的巧克力夢。

追求夢想的過程如何開展作者原本狹隘無味的眼界；如何引領作者接觸甜點、前往巴黎；法國又如何啟蒙作者，讓他反思台灣的飲食文化及自身的巧克力夢，而跨文化的他隨時睜大眼觀察，希望將彼此的優缺長短真實呈現給台灣讀者。

《前进甜点之都》

作者简介

《前进甜点之都》

书籍目录

推薦序一 巧克力萬歲 余光中

推薦序二 「執著」的巧克力修煉之旅 Liz 高栞雯

自序

1. 「巧」遇

2. 傾心法國

3. 巴黎學藝趣

4. 層層交疊的蛋糕之悟

5. 甜點手感

6. 職人無出師

7. 米其林三星實習戰場

8. 漸入星芒

9. 米其林的精準度

10. 換幕之必然

11. 再見了，Ledoyen

12. 重回巧克力本行

13. 巧克力地獄

14. 巧克力不冒險工廠

15. 突破桎梏

16. 巴黎居

17. 流著奶與蜜的甜蜜之城 甜點篇

18. 流著奶與蜜的甜蜜之城 巧克力篇

19. 真食 上篇

20. 真食 下篇

21. 法國市場

22. 最後一盒巧克力

23. 後記：融鍊之後

《前进甜点之都》

精彩短评

1、一夜之间去法国学甜点简直要变成小清新们的新潮流了。然而真正热爱甜点这门手艺的人却是寥寥。之前那本《去巴黎烤个马卡龙》，作者各种娇气任性简直无法直视。这本决然不同，作者的热忱钻研执着显露在字里行间，同时具备对这个行业的种种思考。我觉得是这类书里和《厨房里的人类学家》并列的佳品。

《前进甜点之都》

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