

《杏仁手作甜點聖經》

图书基本信息

书名：《杏仁手作甜點聖經》

13位ISBN编号：9789862510315

10位ISBN编号：9862510315

出版时间：2009-9-24

出版社：臺灣東販

作者：[日]小山 進/ Susumu Koyama

页数：128

译者：許倩珮

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

《杏仁手作甜點聖經》

內容概要

本書內容收錄了43種使用杏仁為食材的手作甜點，分別以杏仁為主體，搭配了水果、牛奶、巧克力、其他堅果與甜麵包等材料，加以變化組合，製作出風格獨具又美味的杏仁甜點。另外，也收錄了所謂的杏仁辭典，將杏仁的歷史、傳統點心、主要生產地、生產量、成長、收穫、品種、形狀、營養成分與製作技巧等相關知識，讓讀者更能了解杏仁的特性，進一步製作出能發揮出杏仁美味的甜點。

《杏仁手作甜點聖經》

作者簡介

小山進

1964年 出生於京都，父親為洋菓子師傅。

1983年 於調理師專門學校畢業後，進入神戶的洋菓子公司擔任咖啡館助理，因實力受到肯定而升任主廚、商品開發部長，其間更參加各式西洋菓子競賽獲獎。

1993～2001年 共5次參加『電視冠軍』專業甜點師傅競賽（「聖誕」、「婚禮」等主題）獲獎。

2000年 獨立創設『Pâtissier eS Koyama』有限公司，對全國10多家分公司進行商品開發及技術指導。

2003年 甜點店『Pâtissier eS Koyama』開業。於『電視冠軍』味覺戰奪得第1名的「Koyama Roll」（小山進蛋糕卷）造成搶購風潮。

2004年 於同店開設「The School of sweet Trick」教室，新發售的「小山進布丁」大熱賣。同年出版第一本食譜《The Sweet Trick》。

2005年 參加NHK「今日料理」節目，複合式餐飲店「musee」。

2006年 「eS LIVINGhanare」咖啡店、「quatri'eme chocolate . 進」巧克力專賣店兩家店相繼開。

書籍目錄

一说到杏仁甜点就想到的11款经典甜点

威斯坦汀

费南雪

玛德蕾

杏仁蛋糕

年轮金字塔蛋糕

国王派

佛罗伦汀

达克瓦兹

香草马卡龙

波鲁波罗

杏仁沙布列

杏仁和水果交织而成的芳醇世界

贝拉维加

水果蛋糕

杏桃马卡龙塔

草莓开心果艾克蕾

季节水果奶油蛋糕

新魔术

覆盆子沙布列

四味香料果酱

杏仁与牛奶所奏出的幸福滋味

杏仁蛋糕卷

M2蛋糕

咸味牛奶糖蛋糕

生牛奶糖

超绵细杏仁冰淇淋

杏仁牛奶冻

杏仁牛奶果酱

杏仁与巧克力的永恒魅力

意式圆顶塔

巧克力塔2008

西班牙杏仁蛋糕

杏仁开心果巧克力

糖渍橙皮巧克力

布鲁塞尔牛轧糖

巧克力脆片球

杏仁加开心果、榛果之相乘效果

砂糖塔

马郁兰蛋糕 豪华版

比斯考提

薰衣草牛轧糖

什锦坚果脆饼

曼蒂安

以杏仁为主角的维也纳面包创意

艳红果仁糖面包

史多伦耶诞面包

《杏仁手作甜點聖經》

奶油布里欧修
杏仁可颂
杏仁事典

《杏仁手作甜點聖經》

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