

《巧克力師傅的勳章》

图书基本信息

书名：《巧克力師傅的勳章》

13位ISBN编号：9789865956829

出版时间：2014-4-2

作者：上田早夕里

页数：256

译者：楊明綺

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

《巧克力師傅的勳章》

內容概要

內容簡介

甜點是一面鏡子，
映照出每個人的心。
「歡迎光臨路易巧克力工房，
請與我們一起以人生為佐料品嚐甜點……」

封面繪製：日本名插畫家中村佑介
以甜點世界為舞台，少許驚奇，些微日常，佐以溫暖，
韻味無窮的「甜點關係」人生故事登場！
一個神祕不苟言笑的天才洋菓子大叔主廚，私底下熱愛大啖羊羹和年糕紅豆湯；
一個被裁員後不得已到和菓子店上班的年輕女店員，除了嘴很刁之外別無長處；
一樁巧克力順手牽羊案讓兩人相識，又意外攜手揭露國王派內埋藏的一分祕密心意……
最中、栗子金團、求肥、金平糖、泡雪、干琥珀；
彩色馬卡龍、法式水果塔、巴伐利亞布丁、栗子蛋糕捲、紅醋栗白巧克力甜塔、沙哈蛋糕、熔岩巧克力蛋糕、經典歐貝拉……
一道道經典和菓子與潮流西洋甜點，交織出兩人的生活風景；光是閱讀，彷彿就能聞到甜點散發的美味香氣，瞥見主廚揉入麵糰與投入素材中的執著意志……以及人生酸澀、甘苦交融的滋味。

第一話 限量巧克力禮盒：甜點，真的帶給人幸福嗎？
第二話 百年好合國王派：停下吧！這一顆失控的心……
第三話 巧克力果凍冰淇淋：創意還是剽竊？甜點主廚的祕密！
第四話 法式水果塔：致我最親愛的敵人，長峰主廚。
第五話 低卡路里夾心巧克力：巧克力夢想屋的這片屋簷下，是不是也能有妳？
第六話 經典聖誕海綿蛋糕：我以甜點師傅的名義發誓，謎團全部解開了！
絢部明莉是百年老舖和菓子店「福櫻堂」神戶分店的店員。
與「福櫻堂」隔著兩家店的位置，最近開了一家非常受歡迎的「路易巧克力工房」（Chocolat de Louis）。明莉利用午休時間去買巧克力，竟意外捲入一起偷竊事件，因而結識了充滿神祕氣息與氣勢的大叔主廚長峰和輝……
從此，在她周遭發生了許多與甜點相關的事件。在天生好奇心的趨使下，明莉抽絲剝繭一一解開這些「小」事件，而長峰主廚總是亦師亦友地扮演「破案關鍵」。
本書由六個短篇串成結構完整的長篇故事，每篇以一種甜點為主題，融入略帶苦澀味道的小故事。甜點的美味佐以不盡如意的現實人生，是大人才能體會的滋味……

本書特色：

閱讀每一頁，都像從盤中舀起一匙色香味誘人的糕點，讓人嘴角不禁上揚！
· 用長湯匙舀了一口，放入嘴裡，隨即感受到一股濃郁的生巧克力香，還有溫醇的威士忌味道，口感綿密細緻。原來是威士忌口味的沙巴雍……不但感受得到威士忌本身類似果實、花卉的香氣，還有一股結合可可亞的香味，迅速在鼻腔深處擴散……
· 帶著杏仁味的甜塔，塔底鋪的是紅醋栗果凍，往上一層是撒了榛果與開心果碎片的奶油醬，最後注入白巧克力，再冷藏凝固……入口即化的白巧克力甜味，與紅醋栗的強烈酸味成了巧妙對比，中間一層的奶油醬恰巧成了絕佳連結，是一道甜味與酸味均衡得恰到好處的甜點……
· 這款歐貝拉蛋糕，果然不是泛泛之作。雖然基本上也是由以咖啡糖露為底的杏仁蛋糕體、咖啡奶油醬、巧克力甘納許等三層所構成，卻有一股特殊的巧克力香……是用巧克力加上香草混合而成吧？應該是用薔薇和香橙花為底，還能感受到香草類的香味……
不論甜點內餡、用料、擺盤、裝飾等細節，無不活靈活現現在讀者眼前，讓人只想直衝甜點店解饞！
甜點是吃進嘴裡的小宇宙！爆發！
因為蜜蜂品種不同，西方蜂蜜通常只含一種花香，而日本蜂蜜混合了數十種花的香味，造就了豐富的

《巧克力師傅的勳章》

層次感？

可可豆依產地、種類、生產農場的不同，味道與香氣也不一樣。苦味、酸味、果實與樹木香，或堅果類的香味、花卉般甜甜的口感等，藉由混合不同廠牌，巧克力師傅就能做出不同口味的巧克力……

每一道甜點都是自成一個世界的小宇宙！

職人魂永無止境的追求！

室溫達到24度C，巧克力表面就會開始融化，因此巧克力工坊的室溫必須常年設定在較低的攝氏18度C，讓不少資深巧克力師傅都有體質偏寒的困擾，而這還只是嚴苛的甜點世界最微不足道的一環而已…

…
競爭激烈的市場——必須不斷推出新作的壓力、不能自我成長就會被夢想拋棄——才是甜點世界的修羅場！

日本讀者感動 + 流口水好評

· 不只故事吸引人，登場的甜點也描寫得非常美味，令人樂在其中。甜點不只是配角，也有主角級的存在感！

· 一翻閱本書，感覺美味就在口中擴散。我個人最喜歡的是經典巧克力蛋糕Opera，簡直是極品……

喜歡甜點、巧克力的人，要有被書中描述迷住的心理準備！

· 不只給人幸福感，書中呈現的人生百態也讓人心痛，而且是尖銳刺痛那一種。本書不只描寫夢幻的甜點世界，也讓人深切感受到真實感，例如第三話的「月人壯士」甜點競賽。這是最喜歡、感受最深刻的一篇！

· 看似淡泊，其實力道很強、內容紮實的小說。作者的文字能力、甜點知識都很強，可以感覺她在寫她自己想寫的東西，又不會讓讀者覺得無聊！

《巧克力師傅的勳章》

作者簡介

作者簡介

上田早夕里

日本兵庫縣人，畢業於神戶海星女子學院。2003年以處女作《火星黑暗情歌》榮獲第四屆小松左京賞，2011年以《華龍之宮》（早川書房）獲第32回日本科幻小說大賞。擅長刻畫人性百態。其他作品有「甜點系列」《沒有名字的蛋糕》（La Patisserie）、《甜點嘉年華》（菓子フェスの庭）（角川春樹事務所），以及科幻小說《宙斯的牢籠》《美月的殘香》、《魚舟・獸舟》（光文社文庫）。

楊明綺

東吳大學日文系畢業，赴日本上智大學新聞學研究所進修。

代表譯作有《超譯尼采》、《在世界的中心呼喊愛情》、《一個人的老後》、《書店不死》等。

酷愛東京杉並區某家甜點店的蛋糕。

個人部落格：<http://blog.yam.com/mickey1036>（東京兔跳格子）

《巧克力師傅的勳章》

書籍目錄

第一話 甜點是一面鏡子

§ 限量巧克力禮盒：甜點，真的帶給人幸福嗎？

第二話 第七個小瓷偶

§ 百年好合國王派：停下吧！這一顆失控的心……

第三話 月人壯士

§ 巧克力果凍冰淇淋：創意還是剽竊？甜點主廚的祕密！

第四話 修羅場的約定

§ 法式水果塔：致我最親愛的敵人，長峰主廚。

第五話 巧克力戰爭

§ 低卡路里夾心巧克力：巧克力夢想屋的這片屋簷下，是不是也能有妳？

第六話 巧克力師傅的勳章

§ 經典聖誕海綿蛋糕：我以甜點師傅的名義發誓，謎團全部解開了！

《巧克力師傅的勳章》

精彩短评

《巧克力師傅的勳章》

精彩书评

1、 这本书是无意中碰到的，依然是日式推理，看了昨天的重口味书以后，换换轻松的倒也不错。

本来看名字，感觉是一本甜蜜的小书，不知如何能和推理连得上。看了以后发现，还真是推理，是主角不变的单元剧，从日常小事演变成侦破一件件人心。角度很独特，给人新颖的感觉，这正是我要学习的。不过毕竟是从小事中取巧，不会有太大的波澜。最大的收获是见识了日本的美好甜食，很佩服日本人认真的精神。为了自己喜欢的事，哪怕是做巧克力与和果子的师傅，也努力想研究出各种令人眼花缭乱的产品，并且能够发展成为庞大的事业。这在中国似乎有些不可想象，也许正是对任何小事都认真对待，才能做到这项事情的极致吧？对甜食的细节描写很细致入微，实在是令人馋涎欲滴，坐在冬日的暖暖阳光里，感觉连空气都是甜的。等以后有空，一定要学习一下点心什么的做法。

一个是和果子店的女店员，一个是巧克力店的主厨师傅，在女生去买巧克力的时候无意被卷入一起偷盗事件，从而相识。故事就不动声色地从这些小事展开了，关于如何破解这起偷盗事件，在场的人们开始了斗智斗勇，最令人诧异的是，揭露这件事的人是意想不到的人，在揭示小偷的时候，她的心里也不知不觉发生了转变吧。送给新娘的结婚点心中藏着女伴们化身的小瓷偶，可爱又讨喜。可是莫名其妙多了一个，新娘子意外地对这件事特别在意，委托女主角对此事进行调查。有糖尿病的客户肯定不能多吃甜的东西，而病人本身，恰恰对甜食有着无以伦比的渴望。矛盾就此产生，最终其实发现，原来原因不在多吃了甜食上啊。新品的灵感是起源于牛郎织女的月人壮士和歌，想要在比赛中做出新品的和果子师傅，竟然会向巧克力店的师傅求助，他会付出什么样的代价呢？一个一个散落在我们生活中不经意的小故事，被作者精心地拾起，像制作美味甜点那样，赋予了美好的造型，洒上糖霜。在看到最后，读者总会轻轻地“啊”一声，原来这个故事想要告诉我的是这个。不经意小小的感动，恍然明白了一个道理。正如书中所说：甜点是一面镜子，映照出每个人的心，请与我们一起以人生为佐料品尝甜点……合上书以后，第一个感觉是和果子太美妙，一定要做来吃一吃啊。

《巧克力師傅的勳章》

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