

《巴黎甜点老铺的经典配方》

图书基本信息

书名：《巴黎甜点老铺的经典配方》

13位ISBN编号：9787121259389

出版时间：2015-7-1

作者：朱利安·梅瑟隆

页数：279

译者：王思清

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

《巴黎甜点老铺的经典配方》

内容概要

巴黎甜点界传奇名店Alameredefamille于1761年创立，开店至今已有250余年历史，是巴黎历史上最古老甜点铺，更是巴黎人公认唯一保留传统口味的经典名店。在其250余年历史的最初时期，Alameredefamille就已经以古老的装饰和不断创新的正宗美味成为18世纪的一处神话发源地。除了传统法式甜点外，店内的蒙马特巧克力、法式水果软糖、马卡龙、冰淇淋、牛轧糖、糖渍水果、巴黎人最爱的各种果酱与抹酱，还有被视为全巴黎最美味甜点之一的冰晶糖栗！都让这家百年老铺持续奠定在巴黎甜点界的龙头地位。

如今，Alameredefamille首度公开了最经典的109道经典配方，均为流传了几个世纪的传奇甜点食谱，这些融汇着历代法国甜点师傅卓越的手艺与动人创意的配方，为每一个热爱甜点、热爱生活的人们带来了幸福的体验和最美好的滋味！

《巴黎甜点老铺的经典配方》

精彩短评

- 1、挺好看 (这得多发胖)
- 2、不是译者傻逼，就是出版社是傻逼，没有啥内容的东西，平装98，全彩当台版卖呢？
- 3、经典

《巴黎甜点老铺的经典配方》

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