

《菓子学校 6 起司蛋糕、塔》

图书基本信息

《菓子學校 6 起司蛋糕、塔》

內容概要

「果子學校」的第6堂課：濃而不膩的「芝士蛋糕、批&撻」
種類豐富、味道多變的芝士，是乳香的極致表現，微酸微甜的濃郁口感，讓人嘴角忍不住上揚！冷藏式與烘焙式芝士蛋糕各有千秋，搭配不同的餅乾或蛋糕底，就能創造出千變萬化的美味。本書不僅詳盡說明批與撻的製作，更有提拉米蘇、舒芙蕾、千層批和蝴蝶酥等常見點心的進階應用。無論冰涼吃、趁熱吃，都能吃到芝士數不盡的好滋味！

《菓子學校 6 起司蛋糕、塔》

作者簡介

Ecole 東京 製果研究室

日本人氣美食節目「料理東西軍」固定班底

亞洲唯一赴法國設立分校的專業廚藝學校

甜點師傅最嚮往的夢幻進修殿堂

專業廚藝聯盟包含七所學校，其中六所位於日本，一所位於法國。擁有近半世紀的歷史。最早創設於大阪，1991年於東京設立分校，具備十分完整的教學方法、師資及設備，是日本國家指定的料理、甜點與麵包烘焙的專業教育機構。

入學的學生會先進入 廚師專門學校、 甜點專門學校、 東京分校及 大阪分校四所學校就讀。

廚藝技術研究所、 甜點技術研究所，以及 法國分校則是針對想進一步深入學習的學生提供進階課程。另外， 專業廚藝聯盟也開設了可在家或在職學習的特別課程及函授教學講座。

目前 東京分校共招收了1000位學生，並開設法國暨義大利料理課程、日本料理課程及甜點製作課程三種學程。需實地操作的授課及實習共占全部課程的80%，可以讓學生在一年內充分且深入地學習單一專門領域。甜點製作課程是由曾於歐洲各地進修的老師親自指導，並使用歐洲進口的機器設備。課程中包括法國、德國與維也納甜點以及巧克力工藝、糖工藝與麵包製作等內容，可使學生奠定廣博且扎實的甜點製作基礎。

名人推薦

大專業餐飲學校權威推薦

容繼業 國立高雄餐旅學校校長

羅俊彥 開平餐飲學校校長

果子達人名家推薦

林淑真 珠寶盒法式點心坊總監

吳英勝 台灣蛋糕協會榮譽會長

洪哲煒 15區法式烘焙主廚

葉豐泱 亞尼克果子工坊研發總監

Eric 小法國法式甜點主廚

超人氣推薦！

《菓子学校 6 起司蛋糕、塔》

书籍目录

Chapter1 起司蛋糕

- 冷藏式起司蛋糕 (Rare cheese cake)
- 基本款 冷藏起司蛋糕 (原味)
- 莓果風味與抹茶風味起司蛋糕
- 安茹白乳酪蛋糕 (安茹風奶油)
- 提拉米蘇
- 烘焙式起司蛋糕 (Baked cheese cake)
- 基本款 烤起司蛋糕
- 紐約起司蛋糕
- 基本款 舒芙蕾起司蛋糕
- 半熟舒芙蕾起司蛋糕
- 帕馬森風味舒芙蕾起司蛋糕

Chapter2 塔

- 新鮮水果塔
- 塔的基本功1
- 塔皮的製作
- 塔的基本功2
- 塔皮的 製方法
- 塔的基本功3
- 塔皮塑形
- 塔的基本功4
- 烘烤塔皮 (塔殼的製作)
- 杏仁塔
- 洋梨塔
- 香蕉塔
- 堅果餡餅

Chapter3 派

- 蘋果派
- 派的基本功1
- 派皮摺疊法
- 派的基本功2
- 派皮簡易摺疊法
- 櫻桃派
- 南瓜派
- 千層派
- 國王派
- 蝴蝶酥 (菓子派)
- 需記住的甜點技巧
- 1 裝飾鮮奶油
- 2 蛋白霜
- 3 杏仁奶油
- 4 卡士達奶油

《菓子学校 6 起司蛋糕、塔》

精彩短评

1、不错的~里边的纽约芝士很灵

《菓子学校 6 起司蛋糕、塔》

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