

《糕點聖經》

图书基本信息

书名：《糕點聖經》

13位ISBN编号：9789570410730

10位ISBN编号：9570410736

出版时间：2008

出版社：大境文化事業有限公司

作者：法國藍帶廚藝學院 Le Cordon Bleu

页数：224

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

《糕點聖經》

內容概要

作者簡介

法國藍帶廚藝學院

創立於1895年，已成為世界上最著名的廚藝學院。法國藍帶廚藝學院本著超過一世紀的卓越表現與深厚的根基，在倫敦、巴黎、東京、雪梨、阿德雷、渥太華、紐約、墨西哥、黎巴嫩、韓國、祕魯廣設分校。這些學院提供從三日的基礎課程，到專業的證書等，各種不同級別的課程與文憑。法國藍帶廚藝學院以經典法國料理著稱，並以其料理傳統享譽國際。出版品包括：法國藍帶糕點基礎篇I、法國藍帶糕點基礎篇 II、法國藍帶麵包基礎篇、法國藍帶料理基礎篇I、法國藍帶料理基礎篇 II、法國藍帶基礎糕點課、法國藍帶基礎料理課、法國藍帶巧克力、法國藍帶糕點應用--20種素材41道糕點變化、大廚聖經...等共十本（大境文化出版）。

精彩短评

- 1、不明白为何分数如此高，其实并不适合新手用的一本书，法国甜品过于繁复其实只是用来挑战一下而已，不过学习学习摆盘和造型还是很不错的。
- 2、绝对力荐!!! 超级赞的一本书!!! 可以学到好多!
- 3、比昨天的accounting作业还毁三观，我果然就是一个美国吊丝跟大法兰西的高贵冷艳一毛钱关系也没有 (_)
- 4、印刷很好~也挺详细的
- 5、太专业了，直接吓尿了
- 6、烘焙。。。路漫漫其修远兮。。。
- 7、完全中毒!!!!
- 8、不基础好嘛。。发现甜点还是太个人的口味了，应该多吃过才能不单一才更还原。。
- 9、好书啊!!!!!!!
- 10、详细的不得了.....果真是圣经啊
- 11、pdf
- 12、一本非常实用的书，但是不适合新手，需要一定的基础
- 13、#pdf#
- 14、翻译超赞
- 15、优点是种类齐全，图片清晰。缺点是每一类的食谱数量都不多，难度也不低，尤其是其中一些精选之作，只有达到相当水平的人才能尝试。如果页数和食谱再增加一倍以上就完美了。

《糕點聖經》

精彩书评

- 1、大而全的一本书，但因为大而全，所以更多的时候，还是愿意去翻其它小而精的书。而若是需要专业的时候它又不如《专业烘焙》。加上又是厚重的硬皮书翻阅起来也不算方便，所以买了好几年到现在这里面的方子我一个都没有做过，想到昂贵的价格觉得好肉痛。。。当然了，书架里摆上一本，装饰书架之余也显得很pro，哈哈。
- 2、很多基础的东西 买这本书就是为了学习基础的 重基础 学好了的话其它高难度的 如pierre herme的都可以搞定

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