

《日本顶级甜点师的烘焙创意》

图书基本信息

书名：《日本顶级甜点师的烘焙创意》

13位ISBN编号：9787538170658

10位ISBN编号：7538170650

出版时间：2011-9

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：（日）高木康政

页数：208

译者：李珊

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

《日本顶级甜点师的烘焙创意》

内容概要

本书介绍的基本甜点制作方法，不仅适用于立志成为甜点师的年轻人，对于喜欢甜点制作的普通人也同样值得一试，只要依照书中的秘方，甜点就能很好地制作完成。与大多数的烘焙书不同，本书是按照甜品店中的不同分工，如烤箱管理、底坯、采购、巧克力糕点、砂糖类糕点、冷食类糕点、家常菜、裱花等，为读者介绍了60多款甜点的制作方法。每款甜点都附有完整的器具、材料以及制作步骤照片说明，并对制作步骤中需要注意的问题加以重点提示，就像电视现场演示的图说版一样，直观易学，让初学者也能成功地制作出美味漂亮的甜点！

本书作者高木康政是日本顶级甜点师，曾前往法国研修前后共3年，并到卢森堡和比利时等法国以外的国家学习了只有在当地才能学到的正统法式甜点。1993年在ARPAJON大赛中获得优胜奖项。曾多次在日本NHK电视台等其他媒体上为观众介绍甜点的制作方法。

希望大家在一边接触甜点师工作的同时，一边掌握提高基础的制作技巧，最后制作出精巧美味的甜点。这既是一本适合甜点制作爱好者的书，又是一本献给未来糕点师的决胜手册！

《日本顶级甜点师的烘焙创意》

作者简介

高木康政，生于1966年。后进入辻制菓专门学校学习，因成绩优异，被推荐至位于法国里昂的一所法国学校留学。后回国，先后在“Malmaison餐厅”、“西洋饭店”参与过研修，1991年他再度赴法。曾在法国、比利时、卢森堡等多个国家的著名餐厅、糕点店工作过3年，以此积累了较丰富的海外工作经验。1992年夺得世界上最具权威的糕点制作大赛“美食ARPAJON”的冠军，成为史上年纪最小的日本获奖者。1993年获“Charles Proust大赛”第三名。1994年回国，先后在东京日比谷的“LES SAVEURS餐厅”和“BONTIQUE LES SAVEURS”担任糕点师。2002年他开设了一家名为“LE CHOCOLATIER TADAGI”的店，主营巧克力制品。200年在涉谷外苑开设“LA MAISON DU TAKAGI”，提供咖啡和酒水服务。他也经常出现在电视和杂志上。

《日本顶级甜点师的烘焙创意》

书籍目录

《日本顶级甜点师的烘焙创意》

章节摘录

版权页：插图：制作高木式的巧克力要先从筛选可可豆开始。和水果一样，根据产地的不同它的味道也大不一样，所以我们把很多种可可豆混合在一起，焙炒后再进行精细研磨，磨成酱状的可可液块。这就是构成巧克力的原料。在它的基础上再加入砂糖、乳化剂和香料等以后制作而成的就是巧克力。通常的做法是在购进可可液块以后，通过调节加入的砂糖和乳化剂的量，从而制作出具有独特风味的巧克力。但其实筛选可可豆的工作并不是那么轻易就能完成的。为了做出独特的味道，我得到了很多人的配合，更是花了8年多的时间来摸索。我做出来的巧克力有一个很大的特点，那就是它独有的酸味。之所以如此执着于它的酸味，还得提到我在法国里昂研修时受到的影响。那时我明白了要做出美味的巧克力，就必须让甜味、苦味和适当的酸味等味道彼此协调并集于一体，这一点很重要。虽然在日本带酸味的巧克力算是比较少见的美味甜点。在了解了巧克力做出来之前的故事后，一边享用一边比较也就能变得有趣起来。各种巧克力分别会被做成什么样的甜点，这就得看各位巧克力糕点师的经典手艺了。

《日本顶级甜点师的烘焙创意》

编辑推荐

《日本顶级甜点师的烘焙创意》：为家庭手工烘焙量身打造，献给未来糕点师的决胜手册。日本甜点界，顶尖代表，人气甜品店首席大师高木康政带您开始手工烘焙之旅。

《日本顶级甜点师的烘焙创意》

精彩短评

- 1、步骤貌似有点太简单了，不知道能不能做出来，试过了再来评！
- 2、内容很丰富，详细，有难有易！很专业。
- 3、第一次在当当买书,感觉不错
- 4、亚马逊，蛮好用的。
- 5、精致漂亮的卖相，真可算的上殿堂级的了。。看完立刻会有做的冲动，相当相当喜欢
- 6、粗阅了一下，感觉适合我这种新手加妈妈，呵呵
- 7、很不错，讲解哈很详细1
- 8、照着做出来味道不错,比有些网络上红的烘焙书强多了
- 9、很期待，好好学习
- 10、看了真是佩服大师们的技艺，把烘焙当成一种艺术的时候，我们关注的不只是味道这么简单。
- 11、不算是华丽丽的甜点，却容易上手
- 12、书很精美，不合适的初学者，而且配方不能完全照搬。。
- 13、让我看了有想立刻去做的冲动
- 14、这个商品不错，就是不够详细
- 15、很好哦，对于我这个新手就有点难哦
- 16、还好只是借的。
- 17、还不错，有些做起来还是不算复杂的。
- 18、步骤都很详细，图片也很精美，先是拿同事的看到爱不释手，所以自己也来当当网买了一本慢慢欣赏和学习~
- 19、虽然之前在书店里看过这本书，但是拿到书的那一刻还是会有些激动。书的质量很好，图片很漂亮，每一款蛋糕都很精致特别，是本值得收藏的好书。个人认为，日本的烘焙业者的严谨、认真、创新是我们学习的基本，打开书里的每个图片，每个步骤无不体现了业者的用心。
- 20、不如我期待的那么好，不过也很不错。
只是有些材料不定能买到。
把烘焙师的分类写得很详细。
- 21、烘焙名家
- 22、步骤蛮详细，还没有试做，下次试试看
- 23、哈哈，可以做好吃的了，吃饱保卫岛
- 24、不错的书，这几天都在看，主要是一些甜点的烘焙创意，有兴趣的可以看看
- 25、送书很快。前天晚上下的单，第二天早上就点多都到了
- 26、这本书是和王传仁的那本一起买的，满意度一对比就...感觉上一般。其实好希望有小山进的书引进啊。
- 27、大师做事一丝不苟
- 28、纸质很好，图也不错，难度看起来不大，材料也比较容易找，但目前还没有试过。
- 29、如果要开店就很不错！
- 30、慢慢研究中。
- 31、就那样，没有多少烘焙创意
- 32、的确是好书,不错,买值了
- 33、这本书很精美，制作过程等很详细，但是不适合初级家庭制作使用，太过专业，并且巧克力的产品较多。
- 34、这本书方法介绍不错推荐
- 35、有的东西没有写明，很郁闷，饿，内容有点凌乱
- 36、很喜欢，有时间一定在家实验一下
- 37、很详细，是进阶的必备
- 38、买了几本面包和甜点的食谱，最喜欢这本，觉得是大师出品，而且通俗易懂。有非常多的分步图解和做法，图案真是美。超值。
- 39、已经买了很多书了，这本书用处也不是特别大，不过提供了不少创意。

《日本顶级甜点师的烘焙创意》

- 40、作者很强大，内容很专业，但比较平易近人，能学习操作
- 41、和一般的西点制作书差不多
- 42、刚买回来就做了一款，很棒！！
- 43、看了之后就觉得买错书了，里面基本没有我想学的点心，不适用于小店里和自助餐厅，但最后几个冰淇淋的制作还不错，就是没有机器
- 44、这本书力介绍的烘焙甜点，绝对可以用“作品”来形容了，每种甜点都很有创意，但制作起来并不困难，和普通的甜点制作没什么区别！
- 45、此书一般，内容仅适合有基础但想在创意上提高的
- 46、里面的东东都很美，就是不适合初学者且有些食材难找
- 47、看上去不难.....
- 48、之前我做烘焙已经到了一个瓶颈，做得好的没创意，做不好的总也做不好。所以这本书能给想提高的亲们一些好的指导。
- 49、内容丰富,面包,甜点,冰饮,巧克力制作,怎样装饰,一应俱全.值得购买.
- 50、有的东西是假配方是假的
- 51、书让人看得舒服。。。。。
- 52、印刷质量不错，纸张也不错~
- 53、图书不错，内容细致。图片清晰，是一本好书，值得入手！
- 54、简单易上手，非常不错，很实用！
- 55、嗯，挺喜欢的。
- 56、作者是因为积累了很多经验，所以很多东西都是信手拈来
- 57、貌似此书中提到的“奶油”和“融化奶油”，都应该是“黄油”（butter），不是cream
- 58、还行，看着过瘾
- 59、日本人教的面包,不错!
- 60、不如川上文代的书细致
- 61、创意多多的甜点书
- 62、细心 谨慎

- 63、这个事日本人写的 果然很诱人
- 64、很喜欢烘焙，所以在当当上仔细的搜寻过，家里的烘焙藏书也真是不少，这本不错。
- 65、这是斟酌后选择的其中一本，制作不错，跟川上文代的书差不多，都比较细致，大家可以酌情选择阅读，我都收藏了o(_)o
- 66、比较适合欣赏，不适合家庭制作
- 67、献给未来糕点师的决胜手册
- 68、还有那么点意思。
- 69、里面有些还是很需要技术含量的，看着简单
- 70、里面的面包真的不错，喜欢的可以买来实际操作一下
- 71、做的很有创意和特色，又好看又好吃
- 72、东西很好~发货及时~我很喜欢~东西完美 纸张很高~卖家也很好~总之很好~
- 73、值得一看，有的东西不是想象中的那么难做，
- 74、很好。很有创意的一本书。受益匪浅。
- 75、很好,很有用喜欢烘焙的朋友可以买
- 76、恩，其实是好的，只是不太适合国情
- 77、先收着，想要研发时，可以拿来参考。
- 78、举个例子，我在别的书里面看到海绵蛋糕在170度左右烘烤20分钟左右，但是他却写需要烤到一个小时。我自己试了一下，20分钟左右够了，一个小时肯定要烤焦的。蛋糕的各种配方我不说什么，但是比起其他人的书，他的基础手法，描述以及要注意的项目都很少。既不是走基础也不是走高端。对于初级人员，起不到入门的作用，对于高级的，例子也很平凡。也许每个烘焙的方子多少都有点偏差，但是这本书对不起顶级两个字。
- 79、这是除了川上文代的书外，我最最喜欢的一本书了

《日本顶级甜点师的烘焙创意》

强烈推荐

过程详细，分量适合家庭

图片精美

小日本的书就是不错，非常非常的好

80、艺术家在意的是创意

81、不错教了很多小点心

82、很好。很有用的书很好。很有用的书

83、蛮实用的，内容不错

《日本顶级甜点师的烘焙创意》

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