

<<蓝带甜点师的百变吐司>>

图书基本信息

书名：<<蓝带甜点师的百变吐司>>

13位ISBN编号：9787534961588

10位ISBN编号：7534961580

出版时间：2013-7-1

出版时间：河南科学技术出版社

作者：于美瑞

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：<http://www.tushu007.com>

<<蓝带甜点师的百变吐司>>

前言

推荐序：面包，是上帝恩赐的礼物创意是我们日常生活中不可缺少的元素。

世界顶级大厨的创意美食，会给我们带来极其美妙的味觉体验。

美瑞的甜点，是她热情的灵魂所创造出来的艺术。

我们这些朋友与亲人，很有幸可以品尝到那些独一无二又难忘的美味。

现在，感谢美瑞愿意奉献出她多年心血的结晶，让大家可以亲手将普通的吐司做出令人惊艳的变化，在居家生活中就可以享受到那上帝恩赐的礼物。

愿我们能一直被她那份对食物的爱与热情所眷顾。

粉丝挚友西华饭店总经理夏基恩 Achim v. Hake作者序：写在玩吐司前面这是一本吃吐司的书，也是一本玩吐司的书。

我爱吐司，相比有人爱做吐司来说，我爱的主要是吃？

？

吐司和我的生活密不可分，对我来说吐司适合出现在任何时刻。

周末，睡到近午时起床，穿着睡衣，打着赤脚，溜进厨房，打开冰箱，取出冰冰凉凉的牛奶，不一会儿，两片热腾腾的吐司也从烤箱跳了出来，把法国奶油丢到面包上，奶油瞬间融化，再用汤匙挖出罐内的手工果酱，滑润细致的奶油与酸酸甜甜的果酱在口中合奏着“交响曲”，再来一杯现打的果汁，休闲的一天就从美味的早午餐开始了！

商务午餐的最好选择莫过于鲜绿生菜、切片西红柿与火腿的搭配，做成简单又方便的三明治。

英式下午茶的三明治，有平衡甜点的功能。

在稍有饥饿感时，咬一口黄瓜鲑鱼三明治，不但别有乐趣而且回味无穷。

只要一饿，哪怕是半夜三更，脑袋总会闪过想吃吐司的念头。

吐司还可以烤干变成脆脆的面包干，是沙拉与汤料的好搭档。

任何一种吐司都可以玩。

让我们一起吃面包，做面包，玩面包吧！

于美瑞

<<蓝带甜点师的百变吐司>>

内容概要

来自法国巴黎蓝带厨艺学院的著名甜点师于美瑞，将精心研学和积累的烘焙知识与经验结集成书，与大家分享吃吐司、玩吐司的欢乐。

本书介绍了13款咸、甜酱汁，21款早午餐的三明治，13款丰盛的惊喜土司盒，9种DIY的创意吐司，另外还教你怎样玩转吃剩的吐司，做出花样百变的美食。

<<蓝带甜点师的百变吐司>>

作者简介

于美瑞，台湾著名的果酱与甜点女王，美食畅销书作家。

学历法国巴黎蓝带厨艺学院大证书毕业（甜点与料理双修），法国巴黎蓝带厨艺学院专业甜点与料理毕业，巴黎丽池饭店艾斯考菲厨艺学院法式艺术甜点毕业，巴黎贝鲁维美食学校小西点与马卡龙、小蛋糕与新式蛋糕、三明治与法式咸派修业。

经历台北君品酒店西厨房，台北君品酒店点心房，法国巴黎艾瑞克凯瑟（Eric Kayser）面包店甜点实习，法国巴黎丽池饭店点心房实习，法国巴黎安吉莉娜（Angelina）咖啡甜点实习，法国巴黎蓝带厨艺学院担任料理与甜点助手。

<<蓝带甜点师的百变吐司>>

书籍目录

有关吐司的小故事 欧洲白吐司经典配方大公开 吐司，最正确的选择 基本酱汁介绍 甜酱汁 肉桂糖浆 水果糖浆 杏仁奶油酱 梅尔芭酱汁（覆盆子酱汁） 咸酱汁 特调美奶滋 啤酒酱汁 荷兰酱 菠菜奶油酱 莎莎酱 法式白酱 特调奶油酱（芥末奶油酱） 花生芹菜优格酱 奶油大蒜酱 1早午餐，就爱三明治！

梅尔芭吐司&梅尔芭甜点 经典法式吐司 猎人塔汀三明治 南瓜培根三明治 爆浆巧克力三明治 花生酱三明治 巧克力杏仁核桃三明治 芒果鲜虾三明治 花生芹菜优格三明治 法式女士&男士三明治 西班牙面包 布丁 法式阿尔萨斯三明治 西红柿鸡肉起司香肠三明治 苹果坚果蓝纹起司三明治 墨鱼香肠秋葵蛋三明治 甜梨杏仁奶油酱三明治 西红柿培根蛋卷三明治 鲔鱼黄瓜三明治 沙丁鱼羊乳酪起司三明治 烟熏鲑鱼炒蛋三明治 英式奶酪三明治 2惊喜吐司盒，超丰盛！

蟹肉葡萄柚吐司盒 奶油鸡肉蘑菇水波蛋酥盒 双色惊喜吐司盒 彩色惊喜吐司块 冰舒芙蕾吐司盒 西红柿起司博雪塔 抹茶红豆火腿博雪塔 巴斯克吐司盒 鲑鱼菠菜水波蛋吐司盒 法兰克福香肠酥盒 丹麦咖啡柠檬奶油盒 提拉吐司 西蓝花起司吐司盒 3吐司自己做，就靠面包机！

日本甜栗子吐司 意式浓咖啡吐司 新鲜葡萄吐司 法国第戎芥末籽吐司 传统红茶吐司 豆浆巧克力豆朗姆酒吐司 甜不辣吐司 榛果巧克力吐司 香蕉吐司 4吃剩的吐司，变花样！

夏季水果布丁 费南雪金砖吐司盒 烤鲜奶吐司 蛋饼狂想曲 吐司丁汉堡 甜椒薄片与香料薄片 面包丁佐沙拉 吐司串与起司火锅 覆盆子糖薄片 吐司棒与黑咖啡 创意饼干 苏格兰油炸鸡蛋 切割吐司的工具 吐司与吐司盒切割法 后记 吐司，我挺你！

学习做一片吐司 感谢，Toast！

我的第一台面包机

<<蓝带甜点师的百变吐司>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<蓝带甜点师的百变吐司>>

后记

学习做一片吐司或许人生中会有许多意想不到的成就，其实也都是由学习而来，就像学习做面包一样，有了土法炼钢的基础，之后熟练掌握按部就班的制作程序，再学随时应付变化多端的面团，虽然看似每天重复一样的劳动，实际确是天天面对不同的挑战，一点都马虎不得，松懈不得，否则怎能做出好面包来？

吐司是餐饮之本，从早餐吐司、中餐三明治到下午茶点心，还有晚餐、宵夜，吐司把每一个时刻的角色都扮演得恰如其分。

人与吐司很像，有些人是三明治，对世界充满好奇，喜欢不断学习；有人是红豆、葡萄吐司，永远有着令人羡慕的好人缘；有人甘愿做个循规蹈矩的上班族，就像白吐司；还有人野心勃勃，到处闯荡，一心想成为探险家如同丹麦吐司。

不管你是哪一种“吐司”，想成为一片好的“吐司”，都需要热情、耐心和不怕失败的精神。

并非人人都能成为“吐司之王”，但我们要学习一片有用的吐司，保持朴实谦卑、低调自持的态度，以及雪中送炭、与世无争的品格，在需要的时候抚慰人心，我正在努力试试看！

<<蓝带甜点师的百变吐司>>

编辑推荐

《蓝带甜点师的百变吐司》编辑推荐：亚马逊中国果酱类图书销售第一名，作者于美瑞最新力作！
让这位富有创意、诚意和心意的超人气甜点师带你玩转美味吐司吧！

书中图片精美，步骤详细，食材和步骤经过多次验证，精准、科学，易懂易学。

如果你只会用吐司蘸果酱，那就out了！

跟着大师玩吐司，你会发现原来吐司也可以煎、可以烤，配水果、配鲜奶、配蔬菜、配红茶，甚至还能做出饼干和吐司火锅哦！

绝对让你大开眼界，连小编都忍不住想一试身手呢。

《蓝带甜点师的纯手工果酱》作者于美瑞最新力作！

图片精美，步骤详细，食材和步骤经过多次验证，精准、科学，易懂易学。

<<蓝带甜点师的百变吐司>>

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:<http://www.tushu007.com>