

<<法国糕点基础篇2>>

图书基本信息

书名：<<法国糕点基础篇2>>

13位ISBN编号：9789570410112

10位ISBN编号：9570410116

出版时间：2001/09/01

出版人：大境文化事業有限公司

作者：作者 / 法國藍帶廚藝學院 Le Cordon Bleu

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>

<<法国糕点基础篇2>>

内容概要

內容簡介派對用糕點、家常式糕點、冰淇淋、冰砂、巧克力、迷你甜點及各式蛋糕、塔點、派品共44道

你曾將遙不可及的法國糕點視為一生朝聖的夢想？

你相信在家也可以吃到精緻又華麗的法國糕點？

世界首屈一指的法國藍帶廚藝學院教您在家也能享受世界級美食！

在家也能製作藝術無價的法國糕點

法國糕點很難嗎？

對一般人而言她真的那麼遙不可及？

每回只要看到日本電視節目介紹著法國美食，總是只能坐在電視機前面對於她巧奪天工的技巧讚嘆不已，以為只要能吃到正統法國糕點便是此生奉行之樂事，現在您不但可吃到，更可在家輕鬆製作！

挑戰美食藝術的最高境界！

本書網羅了許多《法國糕點基礎篇 》尚未收錄的法國點心，如法國糕點世界中不可欠缺的傳統點心 - 家常式甜點、冰淇淋及冰沙、巧克力、塔點、派品等，特別介紹了近年來盛行於法國及日本婚禮中精緻且費工的甜點，它需要更純熟的製作技巧，歡迎您來挑戰看看！

<<法国糕点基础篇2>>

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>