# 法国糕点大全



#### 法国糕点大全\_下载链接1\_

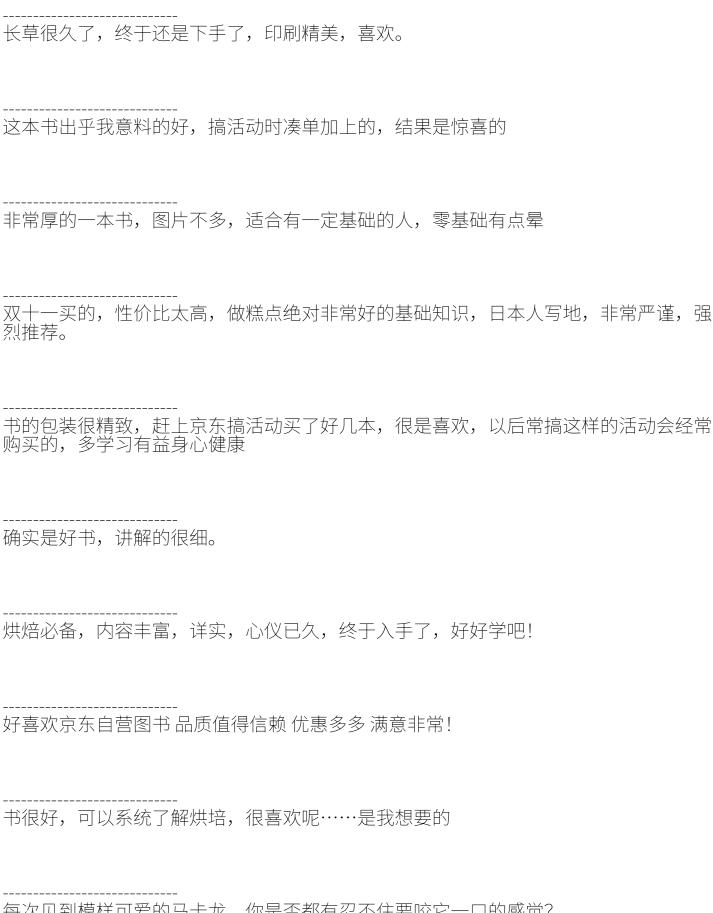
著者:[日]川北末一著,谭颖文,沈海泳译

法国糕点大全\_下载链接1\_

## 标签

#### 评论

还是日本人的法式糕点配方好,确实是大全,所有经典的糕点都有介绍

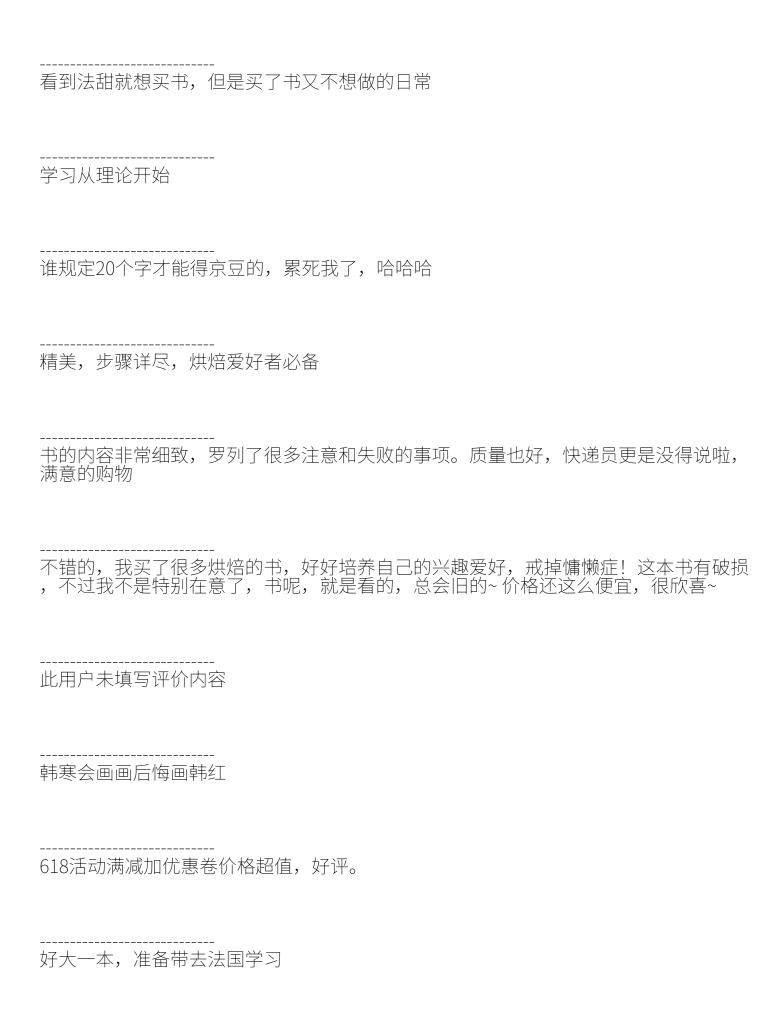


每次见到模样可爱的马卡龙,你是否都有忍不住要咬它一口的感觉?不要以为马卡龙是不可挑战的,其实你也能制作出好吃有好看的马卡龙。 起源于意大利的马卡龙,是在1533年意大利的凯瑟琳?麦迪奇公主与法国国王亨利2世结婚时,传播到法国的。当时在法国南部布列塔尼地区的修女们都很喜欢做马卡龙,之后发展为法式马卡龙。

意式马卡龙的起源是意大利的饼干杏仁酥。16世纪杏仁酥传到法国,之后法国人往饼干 里加入内馅,逐渐开始形成现在马卡龙的样子。意式马卡龙的做法比法式马卡龙的做法 会稍微难一些,但是失败率相对较低。只要加热一次糖浆或蛋白,就可打发出泡沫,所 以更加稳定,成功率更高。 事先一件一件地准备材料,以兴奋的心情开始制作马卡龙! 明明是按书上教的一步一步 跟着做,可是还是失败了很多次。我为什么每次都做不好呢?看美食家们都是做得很轻 松啊!看起来挺简单的马卡龙,难道是一种很难做的饼干吗?失败的原因是什么?赶紧 咬一口马卡龙到嘴里时,像是要融化了似的脆脆的感觉,是马卡龙的第一魅力,柔柔的 绵绵的内馅是马卡龙的第二魅力。内馅是决定马卡龙好坏的重要因素。我们现在就利用 多种内馅开始制作马卡龙吧。 您做过混合内馅吗?并不是一个马卡龙里只能有一种内馅。您可以混合内馅,也可以往 内馅里加入各种材料,使味道和口感更加丰富。 如果你用内馅或水果装饰过马卡龙,那这次不妨用糖霜做一个世上绝无仅有的属于你自 己的马卡龙。你可以用糖霜画出你想要的模样,也可以用糖霜来固定马卡龙。拥有五彩 斑斓的颜色和各种模样的马卡龙,它本身就是一个很好的礼物。那么,现在就用心做礼 物用的马卡龙看看吧。 还没看呢! 不知道怎么样。 买了一堆书中着慢慢看。。 书籍有破损,京东也避免不了快递暴力吗! 喜欢在京东买东西,活动时购买的优惠很多,送货超快 书的质量挺好 还没有仔细研究 希望对我有帮助

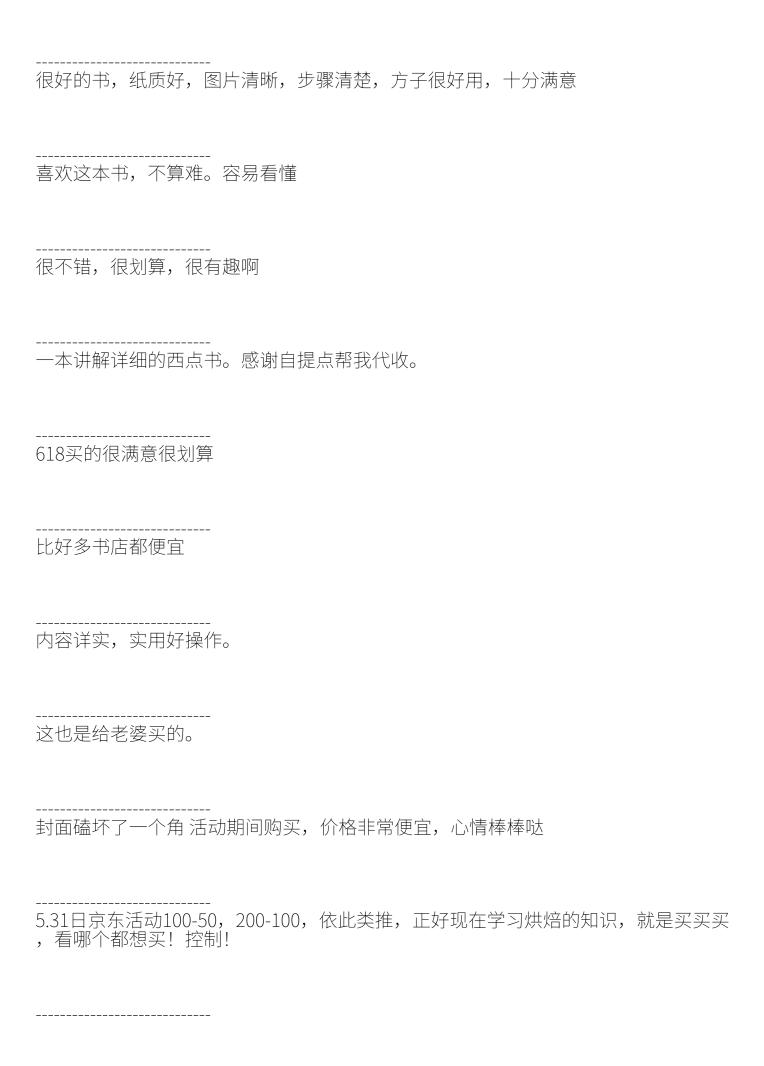
虽然是日本人写的法式糕点,但内容很详尽,印刷也精美,步骤也很详细!

没有塑封,很厚的一本书,还没有时间看~~价格还不错



这是本实用教程,比较管用。
?法国糕点大全? 法国糕点大全
服务好,送货超快,东西也好!
自16世纪以来,在法国贵族和上流社会人士的大力追捧下风靡法国的马卡龙一直带有一种神秘、奢华的色彩和高贵的气息,让人感觉很难贸然接近。其实,马卡龙更像一个敏感的朋友,当你敞开心扉,充分地了解马卡龙的内在之后,就一定会和它成为挚友。这位朋友会用它的酥脆、香甜和柔软,默默地安慰着你。本书可以帮你了解马卡龙的世界,还会教你依据不同食材来享用马卡龙的多种方法。虽然要倾注很多的时间和努力才能够打动这位朋友,然而"为了将温暖和喜悦传达给某个人"而制作马卡龙的时光一定会成为最幸福的记忆!

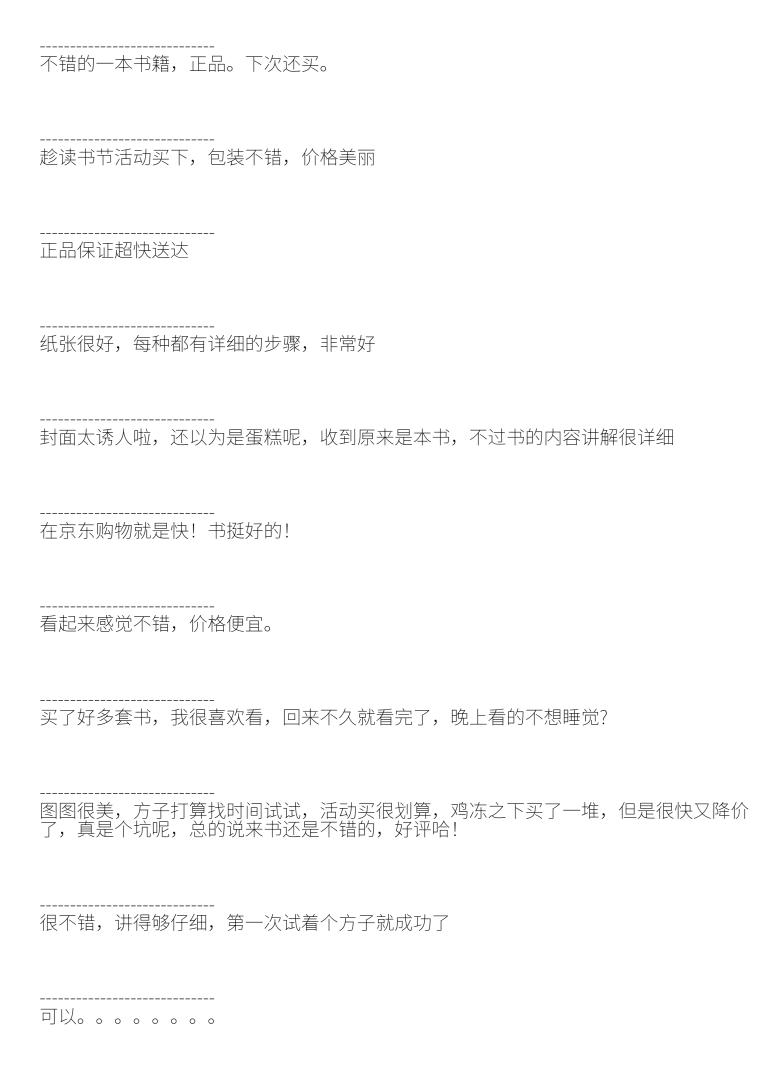
不错 很专业 希望有用



非常好,字迹清晰,纸张漂亮!!!
 书很不错,值得购买。
?????
 从基础开始,这本很合适!
对于本次购物非常满意。
 最最喜欢在京东买书啦!书好,服务也很棒!非常非常好!
 看了,挺好的,好书

 女子女子女子女子女子女子女子女子女子女子女子女子
 书不错,很值得购买!
 质量很棒,还没细看,估计挺好
 质量很好! 很划算~

很好,讲得很详细,好评好评好评好评好评好评好评好评
法式糕点大全,搞活动买的,价钱给力
非常好的书,多学习学习
好好学习,天天向上。
内容很不错,讲解的很详细,喜欢
 烘焙爱好者必买书籍,良心之作。
写的比较详细,很好
内容上基本在网上都能找到。我纯属收藏了。

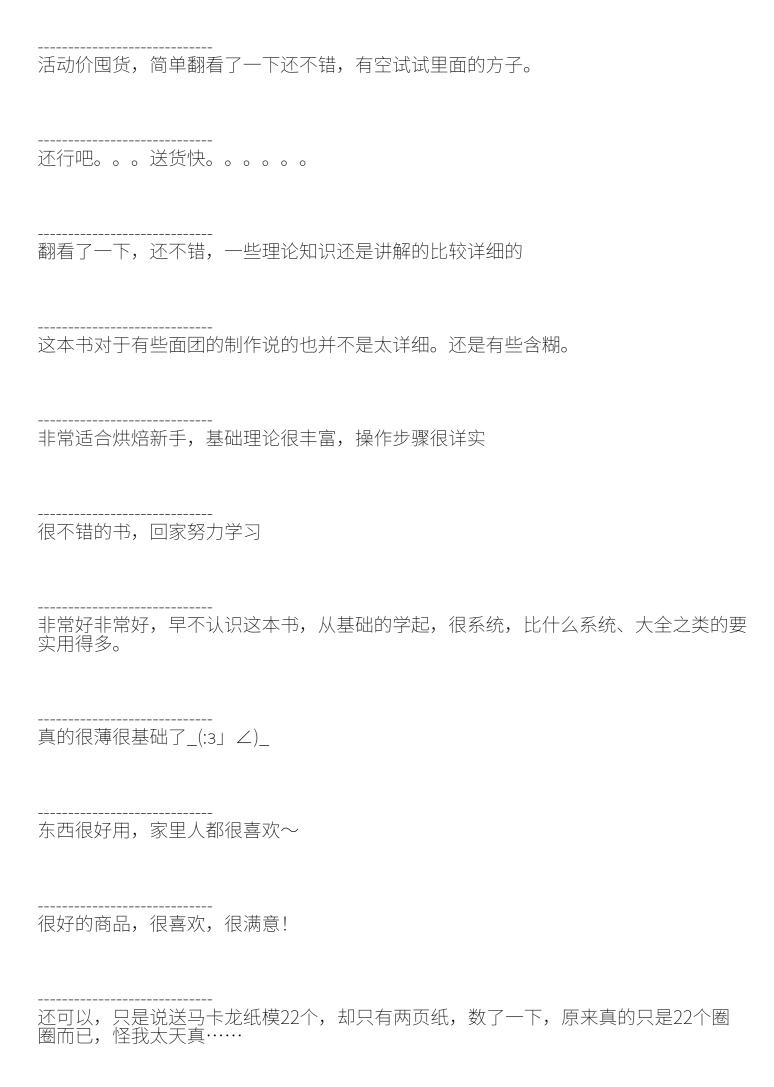


 挺好的一本书。
秦单买的,粗略翻了翻,还可以吧,留待以后细看。 秦单买的,粗略翻了翻,还可以吧,留待以后细看。 秦单买的,粗略翻了翻,还可以吧,留待以后细看。 秦单买的,粗略翻了翻,还可以吧,留待以后细看。 秦单买的,粗略翻了翻,还可以吧,留待以后细看。 秦单买的,粗略翻了翻,还可以吧,留待以后细看。 秦单买的,粗略翻了翻,还可以吧,留待以后细看。 秦单买的,粗略翻了翻,还可以吧,留待以后细看。
 好书 666666,够看很久很久了
 挺不错的书!
 书很好。。。。速度也能快。。。。。很满意。。

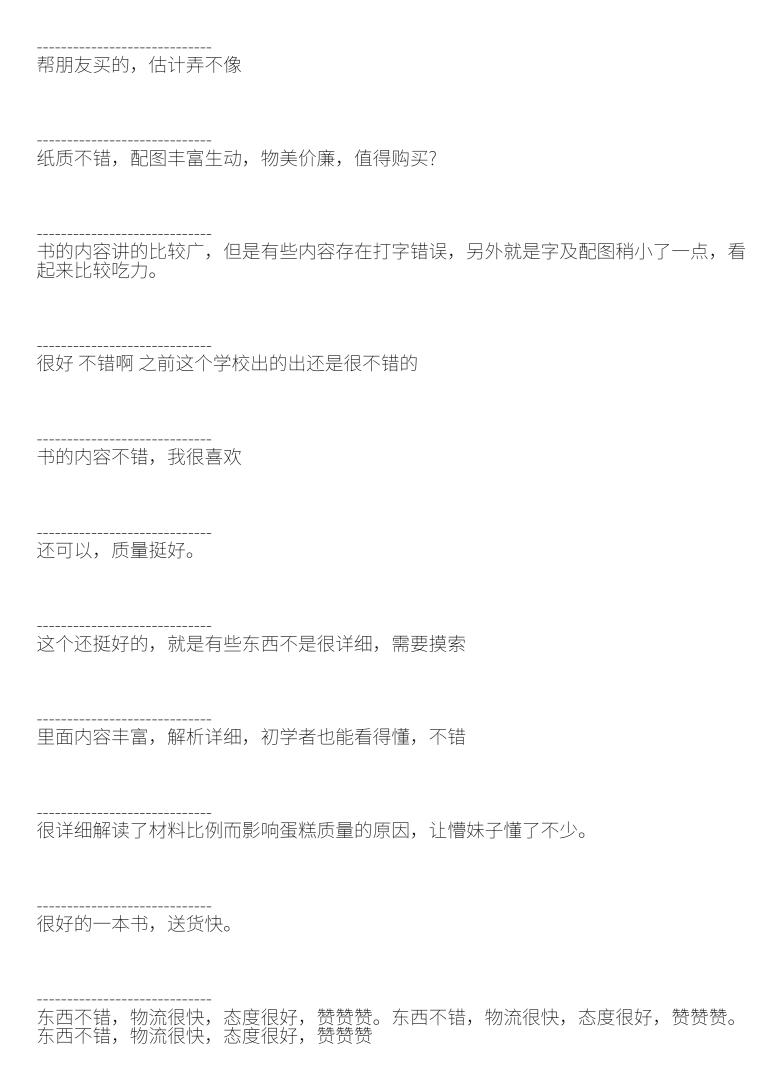
 不错不错不错不错不错
活动价格非常实惠,书包装也好,毫不犹豫的下手了!
如果您想制作地道的巴黎马卡龙,但因为觉得很难和很复杂而犹豫的话,请阅读《马卡龙:来自巴黎的奢华甜点》这本书吧,本书详细地介绍了外壳酥脆的口感,内部却湿润、柔软而略带黏性马卡龙的历史、种类、烘焙工具、材料、做法等内容,告诉您关于马卡龙制作的一切,按照说明的方法一步一步地跟着做,您可以拥有专家的手艺。每个制作方法旁边都配有提示和理论说明,您可以更简单地掌握要领。只要体验一次烘焙马卡龙的过程,就会忍不住想再做出更多中马卡龙,实在乐趣无穷!
毫无疑问这是一本好书,京东送货也很快,我很满意!开卷有益,读书好处多,陶冶情操,修身养性,还会再来的哦。一本书有一个故事,一个故事叙述一段人生,一段人生折射一个世界。"读万卷书,行万里路"说的正是这个道理。读诗使人高雅,读史使人明智。读每一本书都会有不同的收获。"悬梁刺股"、"萤窗映雪",自古以来,勤奋读书,提升自我是每一个人的毕生追求。读书是一种最优雅的素质,能塑造人的精神,升华人的思想。

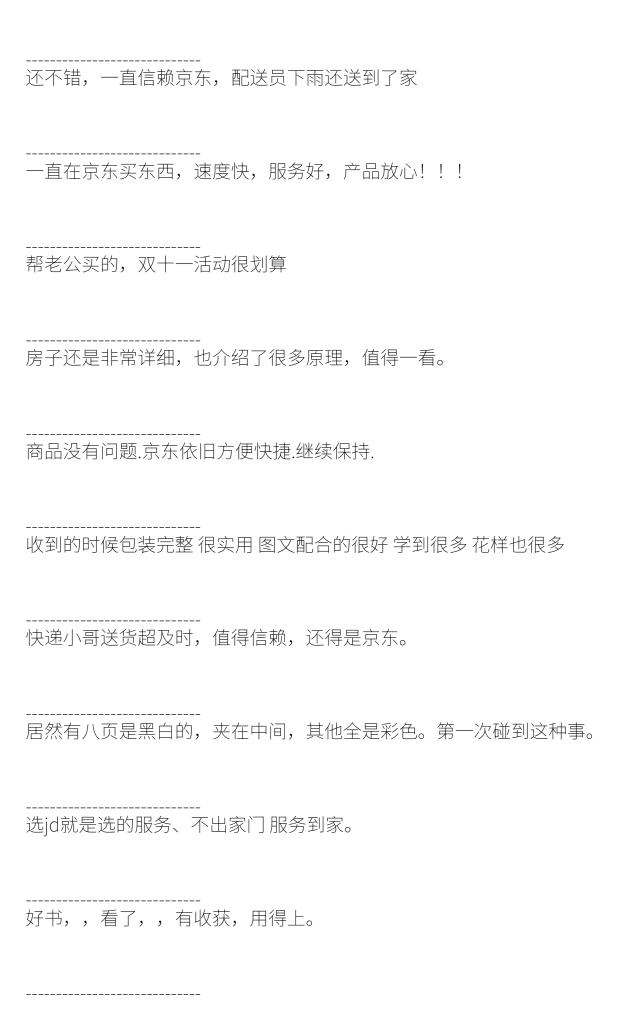
很好很好很好质量超赞!

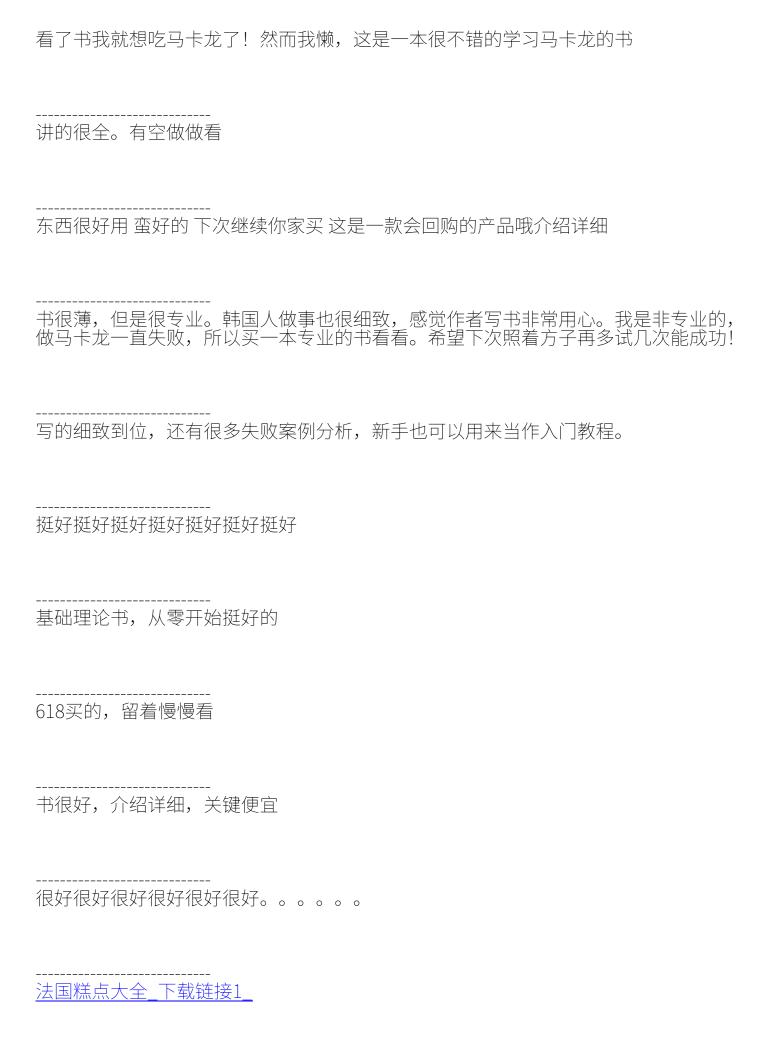
写的很详细,图文并茂,慢慢学习中
基础很重要,但好多人往往意识不到。



很喜欢这个书里的内容实用工具书
详细!! 仔细!! 从0开始!!
 有做蛋糕的基本手法涂抹,切割,挤花都有,慕斯制作都有。
 不错,看上去







## 书评

法国糕点大全\_下载链接1\_