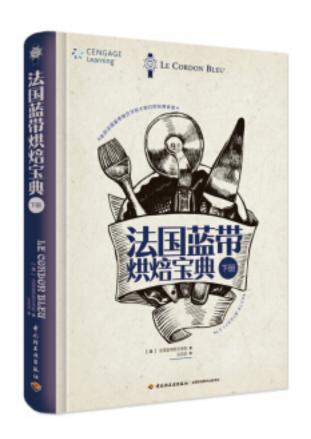
法国蓝带烘焙宝典 (下册)



法国蓝带烘焙宝典(下册)_下载链接1_

著者:法国蓝带厨艺学院著,丛龙岩译译

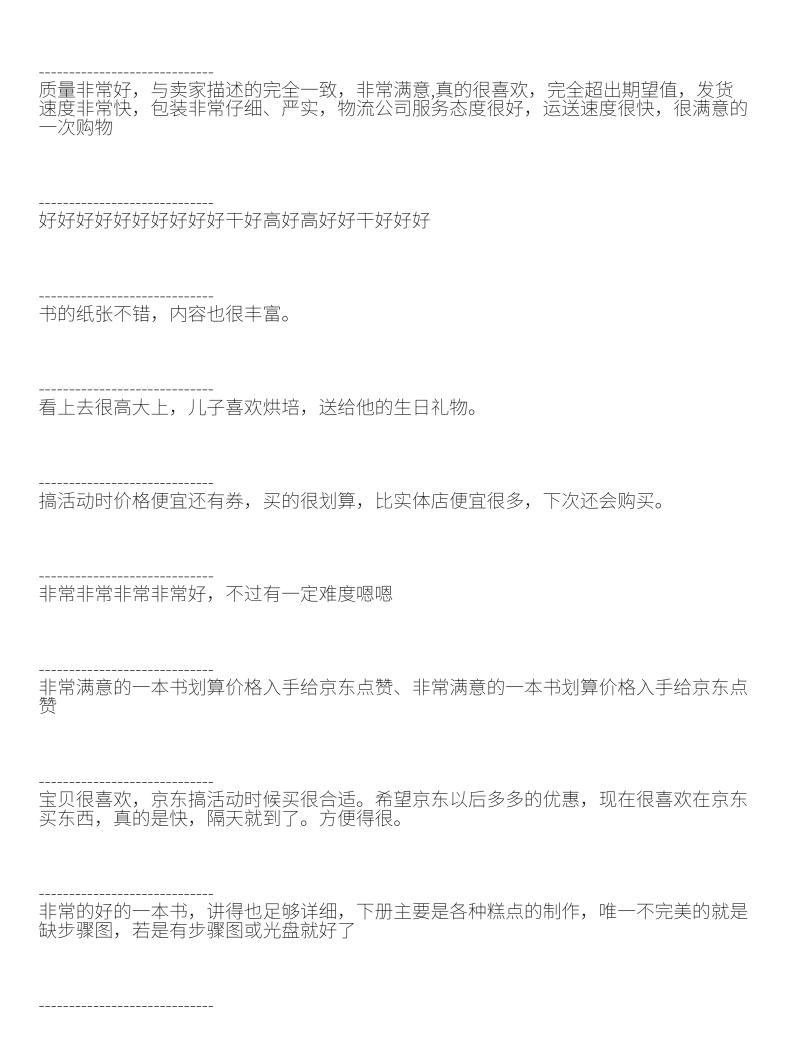
法国蓝带烘焙宝典(下册)_下载链接1_

标签

评论

我为什么喜欢在京东买东西,因为今天买明天就可以送到。我为什么每个商品的评价都 一样,因为在京东买的东西太多太多了,导致积累了很多未评价的订单,所以我统一用 段话作为评价内容。京东购物这么久,有买到很好的产品

 纸质阔以,就是这四个角都弯了 包装搞好



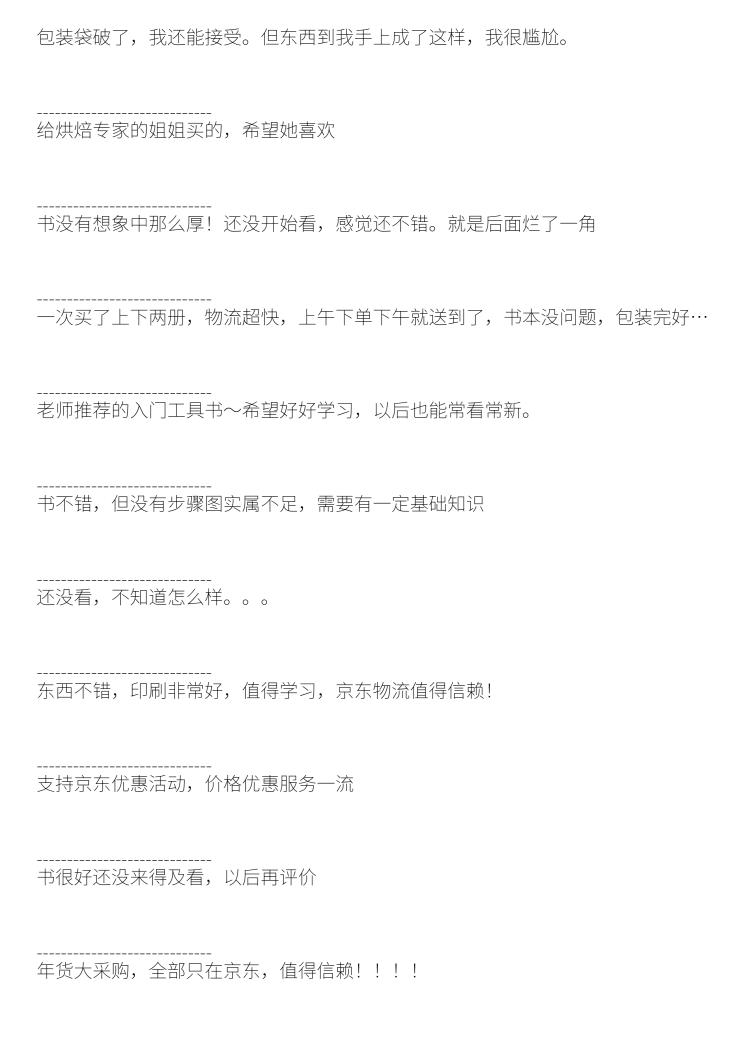
速度快,正版书籍,目前没发现错印错字

京东搞活动买的,上午下的订单,下午就到了。

 真的蛮好的,买之前还犹豫用不用得到,买了后觉得买对了
 看了那么多金融书,感觉离金融砖家的距离又近了一步,哈哈哈哈哈哈

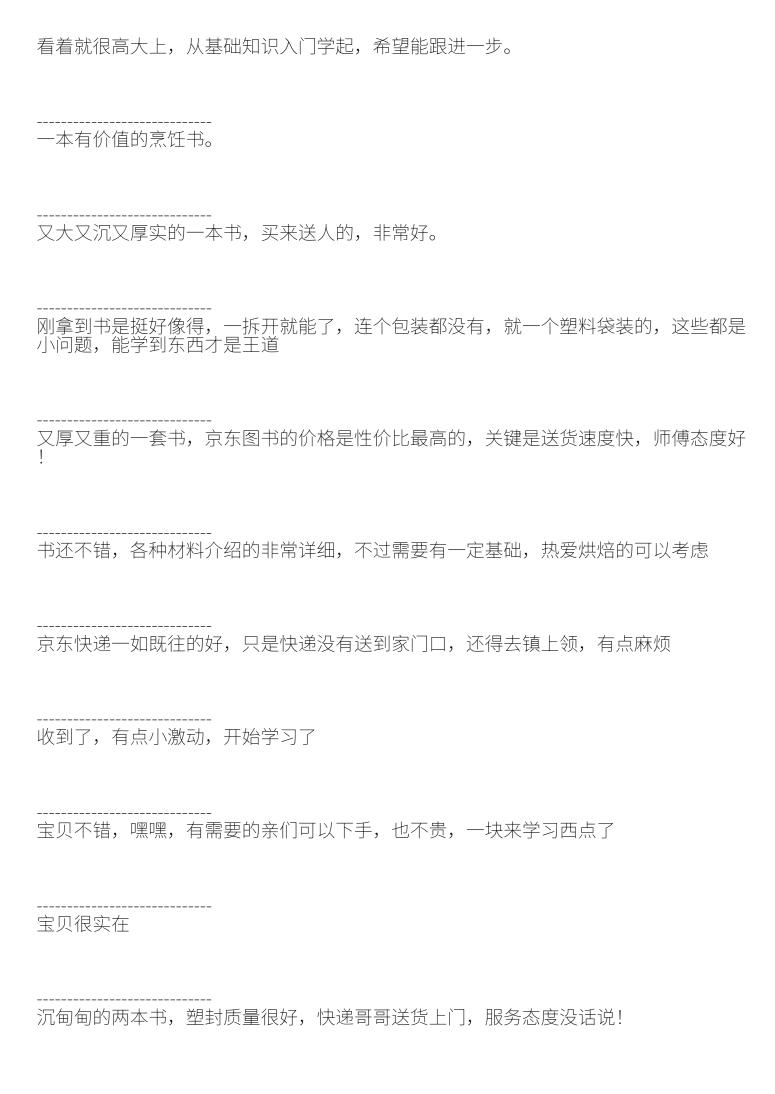
法国蓝带烘焙宝典(下册) 不错
内容详尽。非常不错的烘焙书籍。
 太厚不想翻,法式真的想想就麻烦啊
 对于本次购物非常满意。
 质量很好,非常值得购买!
等了好久才降价,期盼了许久,得把上下两侧买齐才有意义。
 书介绍的很基础,适合新手。
纸质真心不错,就是书角有点磕坏了,但是因为一直想买,也就不介意啦

非常好的书,写的很详细,适合初学者
还在看上册了解了解理论 很好的一本书赞
书本质量很厚实,学习内容很丰富,好评!
此用户未填写评价内容
京东搞活动买的,快递送货快
产品很好 很结实很实用 继续支持
内容很给力 很全面 很到位
很好很好很好很好很好很好很好很好很好很好很好很好很好很好



先买的下册,菜谱比较多,上册的话理论比较多
 喜欢,买了上下册。
图片美颜 有食欲 步骤清楚 容易懂 很好的烘焙书
 学习中 比较详细

不错,讲解也特别细致,都是彩图,特别喜欢



有上下两册,上面的东西都比较专业,比如说有一节专门讲糖的,书中介绍到糖生产的 基础,糖的品种,糖产品等。面粉也有专门一节介绍,讲的很详细。还有一节讲到了香 草,香料和花卉。总的来说,这本书比较系统的介绍了烘焙知识。 书很不错,上册应该只是基础!慢慢学习吧! 对法语的爱无处不在,法语歌,法餐。希望这本可爱的书能让我有所得。虽然塑封,封 面的角还是被窝了。555 京东图书,质优价廉,值得信赖! 关注了很久的书,有满减活动赶紧下单,买了一大箱子,非常超值,价格太实惠了 老公说书不错,正好是搞活动买的,很便宜,一直信赖京东 定价不便官, 进口书版权贵吧, 其实下厨房用用蛮好的。 本书是法国蓝带学院教科书,体现了蓝带学院zui初培训宗旨所强调的传统性、技术性和艺术性。第一章为法国糕点史,为我们展现了法师糕点的演变历程,从中可使读者了解许多西式糕点背后的故事。随后的"西饼屋作业"介绍了正规糕点房的部门结构和各层次角色,以及糕点制作的卫生和安全要求等。第三章是基本原料,介绍了法式糕点所用的各种原料及使用原理和方法,第四章糕点技术与技艺介绍了糕点制作中的基本技术 ,第五章所介绍的各种经典法式糕点配方。想要知道更多蓝带学院法式糕点经典配方。 庆祝五一国际妇女劳动节

第二次京东购物,效率超级棒,三样宝贝一起到了!???	
	而
 特别棒!里面内容很丰富!	
好有厚度的书,上册以知识为主,下册以动手为主。	
 好喜欢面包啊!?好难做啊!希望能从法国人这里摸到点门路。	

单纯为了懂西点可以买,配方刚入门的是看不懂的

薄薄的一本,但是步骤图比较多一点,图片也很好!!!!

刚收到 看着还不错呢

1法国蓝带西餐师专业课程The Cuisine Diplome ● BASIC CUISINE COURSE (B)初级西餐课程·法式西餐概论·法式厨房术语与定义

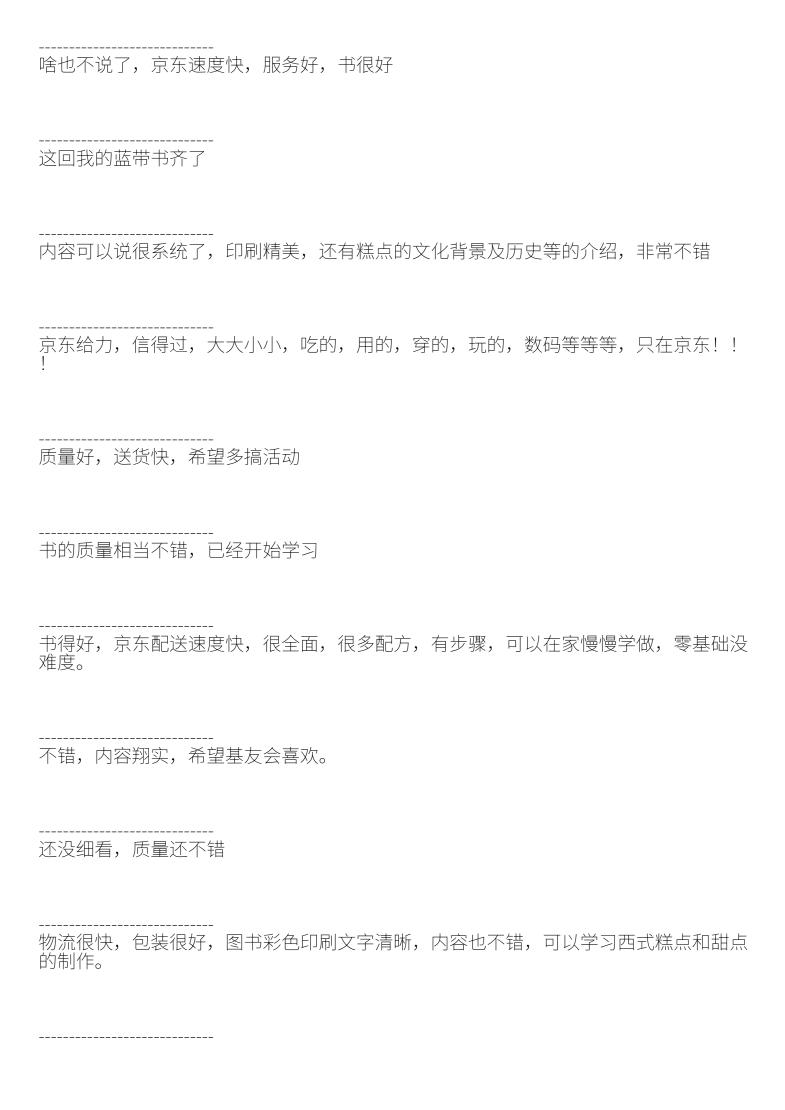
・专业刀具使用及花式切割介绍 ・食材准备 ・传统法餐技巧

- · 学习基础: 原料、调味料、肉馅和生面团 · 各式烹饪方法 · 食材烹饪方式的选配
- •市场指导 INTERMEDIATE CUISINE COURSE (I)中级西餐课程
- ·要求:完成初级西餐课程·深入学习法国传统厨艺和区域性厨艺 ·菜式区域性烹调的起源和影响·完美专业厨房技巧·更多高级切割技巧和装盘
- · 法式传统厨艺中调料与香料的增值作用 · 大浅盘和普通盘子的食物装盘技巧
- · 色泽、味道和质地之间联系的介绍 SUPERIOR CUISINE COURSE (S)高级西餐课程· 要求:中级西餐师证书·传统和当代"高级西餐"· 厨房内的精确和效率
- · 掌握复杂烹饪技术和方法 · 高级食材的烹饪食谱
- · 掌握传统高级西餐和当代菜谱编排 · 根据不同季节特产制作适合的菜谱
- ・西餐菜谱装饰和排摆・个人发展和创造 2法国蓝带甜点师专业课程The Patisserie Diplome 基础甜点课程・法式甜点概论・基础面点知识・奶油和馅料介绍
- · 传统甜点和蛋糕制作 · 传统技巧, 基础装饰 · 面浆及其配比
- · 面粉发酵介绍(羊角面包和松甜面包) · 基础法式甜点的专业术语
- ●INTERMEDIATE PÂTISSERIE COURSE (PI)中级甜点课程
- · 资格: 具备基础甜点资格证书 · 艺术装饰技巧 · 冰淇淋和雪糕 · 各式餐饮甜点 · 开胃小甜点,传统和当代的装盘 · 面包烘焙介绍 · 掌握巴伐利亚奶油和慕斯制作
- ・焦糖和巧克力棒 ・巧克力的介绍 ●SUPERIOR PÂTISSERIE COURSE
- (PS)高级甜点课程·资格:具备中级甜点证书 ·现代餐厅甜品:冷、热餐厅甜点,包括现代蛋糕、派、柴型蛋糕、排列摆设艺术。深 入学习味道、香味和香料·巧克力艺术: 慕斯蛋糕、调温巧克力、hAnd-dipped & moulded chocolAtes、混合巧克力及质感、巧克力盒和裱花、雕刻和陈列
- · 艺术糖创意: 烹调技巧, 上色和拉糖, 拉糖裱花和缎带、球型、水果和动物的吹糖制 作

京东图书自营给力正版印刷好,买了好多

 很详细的书,慢慢学起
书籍已收到全新的,谢谢!
 特别大,巨厚,所以我决定先不打开看咯
 刚收到看着还不错呢
 慢慢学习,纸张不错
 内容详细,很赞的书,非常喜欢
法国蓝带面包制作基础 不错
 买的自营,应该是正品。
 挺好用的,不错,物流也快,支持
 不错。。。.。。。。。。。。。。。。

趁着活动囤些书,真的很合适,京东送货也快。



太厚,不想翻,不过法式的应该到时候做的时候需要减糖

速度挺快的还没吃,包装看着也还想。 嗯先这样

东西刚刚才收到,大概翻阅了一遍,内容很有意思,本人很喜欢,非常的满意,赞

法国蓝带烘焙宝典(下册) 下载链接1

书评

法国蓝带烘焙宝典(下册)_下载链接1_