

# 巧克力聖經 [Petit Larousse De Chocolat]



[巧克力聖經 \[Petit Larousse De Chocolat\]\\_下载链接1](#)

著者:法國藍帶廚藝學院 编，雷素霞 译

[巧克力聖經 \[Petit Larousse De Chocolat\]\\_下载链接1](#)

标签

评论

内容挺详细 图片蛮华丽的 有空要照着做做看

...雷素霞1.雷素霞译:.360.?&法国藍帶廚藝學院法国藍帶廚藝學院看了还是觉得不错，拿到就拆了一本开看了。，还是朋友推荐给我的法国藍帶巧克力聖經，价格也非常便宜，比实体店买便宜好多还省车费。京东商城买书还是很优惠的，速度还真是快而且都是正版书书的内容印刷都很好，阅读了一下，字迹很清晰，藍帶廚藝學院行政總廚教育與發展部門國際副主席親自指導基礎甘那許（）、巧克力調溫、蛋白霜、鏡面、舒芙蕾、泡芙、巧克力刨花、製作巧克力模、巧克力糖塑型、巧克力糖衣包覆等基本技巧完整圖例解說鬆軟可口的蛋糕／令人陷入瘋狂的塔／慕斯和奶油的饗宴／冰涼暢飲好滋味／與人共享的小點心／甜入心坎的糖果170道這是所有巧克力愛好者的必讀參考書！料理烘焙者的知識寶庫！170道食譜，讓您向巧克力的慾望屈服！巧克力為糕點師傅所激發的熱情，並不下於老饕眼中的美食。巧克力是種會令人食指大動的食材，然而實作上卻經常相當複雜。因此，在家中備有一本關於巧克力，結合了烹調技能、藍帶廚藝學院的教學法，以及社優質作品的參考書，是不可或缺的。透過這本以巧克力為題的〈法國藍帶巧克力聖經〉，我們希望以多樣化且附有步驟圖的食譜來分享我們的知識與技術，讓大家無論程度如何，都能隨時依法炮製。為了更熟悉製作這些甜點所需的技能，法國藍帶巧克力聖經中配置了逐步的手勢圖。這些圖片讓人得以一窺藍帶廚藝學院所傳授的基礎，以及所有偉大糕點師傅所掌握的技巧。我們期待本著作可以讓每個人都能輕易上手。因此，儘管這些食譜水準出色，書中總是會以簡單而富有創造力的方式，來呈現這些配方的極致。此外，我們保證本書的配方使用市售即可獲得的簡單食材所構成，並以容易使用的基本器具進行製作。這些食譜皆經過藍帶廚藝學院的糕點師傅及學生的測試，肯定能獲得最理想的成果。蛋糕、塔（）、慕斯或糖果（）請從容地翻閱本書所有的食譜和技術，然後發現巧克力的各種風情吧！，內容也很詳細。，一本書多讀幾次，。快速送貨也很快。還送貨上樓。非常好。法國藍帶巧克力聖經，超值。買書就來來京东商城。價格還比別家便宜，還免郵費不錯，速度還真是快而且都是正版書。，買回來覺得還是非常值的。本人喜欢看各种各样的书，在读书时，写读书笔记是训练阅读的好方法。记忆，对于积累知识是重要的，但是不能迷信记忆。列宁具有惊人的记忆力，他却勤动笔，写下了大量的读书笔记。俗话说最淡的墨水，也胜过最强的记忆。所以，俄国文学家托尔斯泰要求自己身边永远带着铅笔和笔记本，读书和谈话的时候碰到一切美妙的地方和话语都把它记下来。作读书笔记不仅能提高阅读书、文的效率，而且能提高科学研究和写作能力。通过学习和实践使学生充分认识到图书馆的作

着又包含的引体提出产生赭色和西点的每个实物需要的成分、理论、技巧和反应式的一个完全又完全解释。当做对职业上、家庭的赭色的兴趣一和制造糖果的继续生长，这一个版本对较好的会以新的反应式、摄影和图表为特色糖果制造人的需要。这一个版本到处美好地被以个真彩成分的摄影，按部就班的技巧（来自于回火赭色到糖成果）说明，而且完成赭色而且混合。它也含精确地找见常见的制造糖果的陷阱和该如何避免他们，关于最佳质量赭色和其他的所有一自然的糕饼成分的指南和关于的资讯包装和蓄水的有帮助的海图。您包括米色将会找在每个糕饼型态上的章节奶油，非结晶性的糖西点，结晶性的糖西点，果冻，灌气的西点，和螺帽置中，连同在美语上的一个所有一新的章节一式样分层堆积糖果棒。帐本为古典作品含将近个反应式西点相似的、连同同时代的变更，像是马德拉斯布，椰子咖喱粉奶油。从松露，硬式糖果，易碎的，对奶油西点、、梦话、胶水、蜜饯、药属葵、神、奶油杏仁糖和的太妃糖、焦糖和，赭色和西点示威该如何提出展现世界第一流水平的西点而且提供深入的背景信息蜜饯制造厂需要公式化之他们自己的讯号调封哪一个是在一个技巧，被一

（碱）个处方签按照后面的理论的一个好描写在公制的和措施和百分率，在职业上的数

量中。基本的处方签被大部份延长或者因一些  
(滋味)变化而追踪。有修理在您出了错的地方上给你们线索的"毛病"  
海图。像这一个帐本很多,因而即使已经占有第一个纹,已经买这个第二次的版本  
(与一些另收费项目一起延长)。一现在调查一放置棚架上在许多不同的糖之间,它已  
经强迫我购买,在工作中。使用这些种簿籍教我自己  
(一个适度技术上完成风味极佳的主厨),  
深度面粉糕饼技巧的一些更多。它在课程上替省下许多货币而且这样给做它的一个成就  
的情感,但是主要成分的细微性质、赭色和糖在这情况,以相当一钻锥习惯适当地处理  
找。这一个帐本在的干管上持平它的广场在紧邻的家放置棚架上"冷冻餐后甜点",wich  
有一个很类似的方法和它自己的题目方面的工厂设备布置。  
(也中央情报局)由和例如确实占有其他的一些其他的降坡面粉糕饼簿籍。但是的书架、路和  
澄清度中在哪一个处方签只被创议而且呈现  
(一表海图)能被现代主义者烹调风格高耸和他们不做甜蜜数据我很害怕。以这的格式  
在生面团和打碎上想要一个类似的帐本,因此内部是欢迎当它在最初被公布的时候,赭  
色和西点赢得了而且几乎立即地成为了技工糕饼的圣经。美国的厨房学院的主要糖果制  
造人彼得的这个显

-----  
[巧克力聖經 \[Petit Larousse De Chocolat\]\\_下载链接1\\_](#)

## 书评

[巧克力聖經 \[Petit Larousse De Chocolat\]\\_下载链接1\\_](#)