

時尚法式甜點：馬卡龍&巴黎名點 [マカロンとパリの焼き菓子 (新版)]



[時尚法式甜點：馬卡龍&巴黎名點 \[マカロンとパリの焼き菓子 \(新版\)\]_下载链接1](#)

著者:小林かなえ 著，沙子芳 译

[時尚法式甜點：馬卡龍&巴黎名點 \[マカロンとパリの焼き菓子 \(新版\)\]_下载链接1](#)

标签

评论

东西收到了还行，非常满意，谢谢，下次还会光临。

挺不错的很喜欢，下次还会买。京东快递就是值得信任。

学习学习学习

应该算是马卡龙的制作全集，很好

好好好好好好好好好好好好好好好好

精美清晰，样式很全，挺启发人的，如果有点基础看这本书效果会更好。

好好好好好好好好好好好好好好好好好好

很好的书，值得学习。有时间一定要实践一下。

挺好的！挺好的，下次还来

喜欢马卡龙，可爱漂亮的小点心

死磕小马的第一步，跟风购买

很不错的书，喜欢。我要买齐

制作讲解很详细，很受用。

这本书写的不错！！我很喜欢！！

不错挺好的

挺实用，不错的甜点制作教材

放大雪纷飞的房东纯纯粹粹

居然只是本书！居然只是本书！居然只是本书！

上当了

属于进口书，质量上基本上没的说了。接下来说价格，价格这个问题上我是41拿到的，41拿到当然参加了活动然后使用了拆单大法。不过拿到手以后还是觉得不是特别的值得，厚度不是很厚，印刷业谈不上太精美。质量过得去而已。再说书的内容，这是这本书最大的一个缺点了，有些东写的很详细，但是还有些其他的东写的则不够详细。各种各样马卡龙的做法都有所涉及。买这本书的原因主要是老婆认为自己的马卡龙做的不是很成功，做出来的效果比网上的某些教程上的最终效果有所差别。不过看了这本书的一些图片以后，发现老婆的马卡龙其实已经做的够好了。这本书里有各种各样的马卡龙，详细的或者不是太详细的配方以及各种各样的步骤，以及各种各样的需要注意的细节，有的多啊有的少啊，这都是字数的问题啊，凑合着看吧看吧。书里面配的图片真的不是特别怎样，不过我们可以冲另外一个角度看问题，作者很诚实，这就是我做出来的马卡龙的效果。我觉得这从某种意义上也是一件好事，也许作者的水平还是真的很高的，但是发出来不是特别完美的图图，总是刚入门学些的可以建立一些自信的，其实我觉得有时候这样的书也蛮好的。500字这件事情绝对是做坑人的，小学生写作文有没有。没有话说的时候怎么办呢，那就继续流水账吧。综上所述，这本书41的价格算是对付的过去，按照我们国内买书的习惯，实付41也够不错了。感慨一下，国外的那些写书的真的可

以挣钱啊！

[時尚法式甜點：馬卡龍&巴黎名點「マカロンとパリの焼き菓子 \(新版\)」_下载链接1_](#)

书评

[時尚法式甜點：馬卡龍&巴黎名點「マカロンとパリの焼き菓子 \(新版\)」_下载链接1_](#)