

不容错过的大师级巧克力全书，将你带到美食的新宇宙 [Le Larousse Du Chocolat]



[不容错过的大师级巧克力全书，将你带到美食的新宇宙 \[Le Larousse Du Chocolat\]_下载链接1](#)

著者: Pierre Hermé 著，林惠敏 译

[不容错过的大师级巧克力全书，将你带到美食的新宇宙 \[Le Larousse Du Chocolat\]_下载链接1](#)

标签

评论

便宜了七十块拿下了，大师的书，确实不错

好大本啊！里面的内容应该不摧。满意

详细 有用 一分钱一分货吧 挺有用的 不过不建议初入门购买

很不错的东西，收到了！

很好的书，值得买的书！不特别厚。

卖家的贴心，让我感到很温暖。

原版书！！买的肉痛！

质量不错，刚刚开始看

不错！速度也快！

大师的方子试过一些。真的很棒。所以大师的书是一定要收回来的。京东打特价的时候178买到简直像捡到了宝贝一样~感谢京东~~

书里图片不是特别多 讲了很多做法 基本每种几句话

ph的书，没啥好说的，内容肯定有保障。

还可以还可以还可以还可以还可以还可以

真心很不错 就是图片少了点

书中很多配方，就是台版的书里有些东西不怎么懂。懂了有的材料，也在大陆买不到。

不错。。。。。。。。

很实用 很喜欢非常好 很喜欢非常好 很喜欢

PH大师的书,没什么好说的了。一直在等中文版的,居然在这里买到了。

物美价廉，巧克力圣经

大师的经典还是要收一本。

慢慢学习，非常好的书

只可惜是繁体，要努力识别，呵呵

还不错。。。。。。。。

对巧克力有爱的人可以浏览一下

很好的！

没图片的 哈哈 也没操作步骤图 纯粹用来消磨时间的 外壳看着不错 浪费钱了 书的质量不错喔

很棒

很好

《特洛伊：银弓之王》
达耳达尼亚王子赫利卡昂（即埃涅阿斯），所向无敌的勇者，童年时母亲惨死，父亲为了让异母弟弟继位，密谋暗杀他，因此他心中始终残存着挥之不去的阴霾；锡拉岛女祭司安德洛玛刻，预言中受雅典娜祝福而诞生，她命中注定的三个情人，将决定大绿海的未来；大名鼎鼎的迈锡尼战士阿耳戈利欧斯，一心只想向国王尽忠，但因奸人使诈，他被诬蔑为叛徒，报仇成为他唯一的意念，但，他却遇上了爱情。
他们来到特洛伊，被卷入这座城市的背叛与角力之中。国王普里阿摩斯最钟爱的儿子赫克托耳在战场上失踪，王子们为继承王位而密谋叛变。在这充满传奇色彩的黄金城外，还有嗜血的迈锡尼王阿伽门农虎视眈眈。而这场密谋只是开始，紧随密谋而来的，是真正的血光……《特洛伊：雷霆之盾》
本书是“特洛伊三部曲”中的二部曲《雷霆之盾》，讲述了特洛伊战争爆发之前，大战山雨欲来，大绿海诸王正在集结，各怀征服劫掠的邪恶计划。
在传奇的特洛伊城中，被称为雷霆之盾的安德洛玛刻遇到了她命定的三个爱人：大绿海赫利卡昂、橡树赫克托耳和明月皮里亚。后来，安德洛玛刻仍决定要和特洛伊王子赫克托耳举行婚礼，但他们的婚宴却成为整个大绿海王国角力的场所，在一场婚礼竞技之后，东西方诸王决定了各自的立场。
故事之王、最高明的谋士、航行七海的奥德修斯虽然喜爱围绕着特洛伊的这些年轻勇士们，但因在竞技中受辱，又置身西方诸国的领土之中，他决心投入嗜血的迈锡尼旗下，大绿海从此进入长年的战乱之中……《特洛伊：诸王殒落》
作为“特洛伊三部曲”的终章，本作承接上一部《雷霆之盾》的情节。迈锡尼的军队劫

掠了达耳达诺斯，“达耳达诺斯之后”哈莉西娅骑马越过了裂隙，拯救了儿子却没救得了自己。

迈锡尼军队步步紧逼，终于来到特洛伊城下。赫克托耳的声望、奥德修斯的智慧、阿喀琉斯的勇猛、阿伽门农的狡猾、安德洛玛刻的坚强、赫利卡昂的气势，交织在一起，决定众人命运的时刻终于到来。

千年之内，黄金之城将化为尘土，城墙崩毁，普里阿摩斯宫殿的旧址繁花盛开。伟大英雄的名字将永不被遗忘，他们的事迹会永垂不朽，直至世界的末日……

知道评论有京豆以后，我就复制了这段文字，评哪儿贴哪儿，很方便！一直喜欢在京东买东西，感觉京东还是挺好的，信任京东，希望越做越好！

《大师糕点》、《PIERRE HERME写给你的法式点心书》：PH大师最近在烘焙界非常之热，他的这两本书自然也是一些烘焙名家经常提起的。个人认为，PH大师的书“材料是顶级的，制作是复杂的，文字是很少的，味道是极美的，”这个特点在《大师糕点》这本书上表现特别明显：全书食谱众多，图片很少，而制作过程一般都写得比较简单。后面一本书相对就亲民多了，图片增加了，内容也详细了，点心的难度也降低了。总的来说，这两本书还是适合有一定基础的人使用。

图片多，过程详细，难得的是很多糕点的基础知识几乎在每本书上都有阐述，配方非常好，除了沿袭法式糕点太甜的问题外，我觉得这几本书几乎是目前最完美的西点类书籍了。前面两本主要是从饼干、常温点心到大型蛋糕等的制作，后面两本则主要从原材料和操作手法上分类讲解，比如讲草莓，会说到它的味道、保存方式等，然后列出几款经典蛋糕制作过程和图片，四本书是一个整体，结合看会融会贯通，但单独使用没有任何影响。

这两本书可以说是烘焙书籍中的理论书。厚厚一本，文字密密麻麻，图片还是黑白的，但并不影响它成为一本经典书。很多理论、比例、食谱等知识都能在这本书里找到；第二本书的讲解则更注重操作过程中的细节，比如海绵蛋糕搅拌速度快慢的影响、戚风蛋糕加糖的时机等等，很多平时想不到的细节，在这本书里从原理到操作都讲解的清楚明白。这两本书都非常推荐！本书特色 被誉为「糕点界的毕加索」的Pierre

Herme大师2011年最新版著作 巴黎、东京、伦敦和纽约的同名糕点店PIERREHERME Paris吸引无数糕点爱好者前往朝圣品尝精选收录最具代表性的原创食谱：除了完整配方外，更在每个步骤都附上图片与详尽解说附上专有名词、基础配方、食材索引...

大师教学更能心领神会与大师会谈INTERVIEW的单元，让您进一步瞭解Pierre Herme的创作历程与对美食的癖好烫金印刷，硬壳精装，值得收藏的名厨著作大师之最Best of系列简介

台湾繁体中文的出版，仅次于原文书的法语，遥遥领先美国、日本与英国德国等欧洲国家；台湾读者们第一次取得机会，更早以我们最熟悉的语言，认识世界级的米其林大师，并在家复制他们的星级菜肴！

本系列邀请厨艺界知名大师，精选收录他们最具代表性的原创食谱，并搭配详细的步骤图，有别于欧美食谱多半没有步骤图的情况，本系列一道料理或糕点，就附上完整的材料图、主要材料照片以及多达8张，甚至更多的步骤图，并附上详细文字解说，让您在家就能亲身体验大师风采，并尝试制作他们的星级菜肴。

被誉为领导21世纪甜点界的第一把交椅

书中特别收录「与大师会谈INTERVIEW」的单元，近距离采访皮耶艾曼Pierre Herme大师：哪些糕点师傅影响您最深？如何创造您的糕点？如何在糕点上展现创意？PH大师私下对美食的癖好？最爱的菜肴？座右铭？以及若不是糕点师，会乐于当个…

？让您进一步了解PH大师的创作历程与对美食的癖好。 Pierre

Herme大师最具代表性的经点独创配方+完整步骤全收录

伊斯巴翁(ISPAHAN)、2000层酥(2000 FEUILLES)、摩加多尔马卡龙(MACARON MOGADOR)…这些如雷贯耳、无可取代的PH大师独创糕点，全收录在一「大师之最皮耶艾曼Best of Pierre Herme」。

每一道糕点除了完整配方外，更有材料图、主要材料照片，以及详尽的步骤图片与解说，并附上建议和创意变化，以及：专有名词GLOSSAIRE

书中详细介绍各种糕点制作的专有名词，例如：什么是CROUTER
结皮？ EMULSIONNER 乳化？ FONCER 装底？ 以及TRANCHER 油水分离…等等。

[不容错过的大师级巧克力全书，将你带到美食的新宇宙 \[Le Larousse Du Chocolat\]_下载链接1](#)

书评

[不容错过的大师级巧克力全书，将你带到美食的新宇宙 \[Le Larousse Du Chocolat\]_下载链接1](#)