



三星級廚師培訓教材 烹飪基礎

姜良才 著

On the road
to sweetness

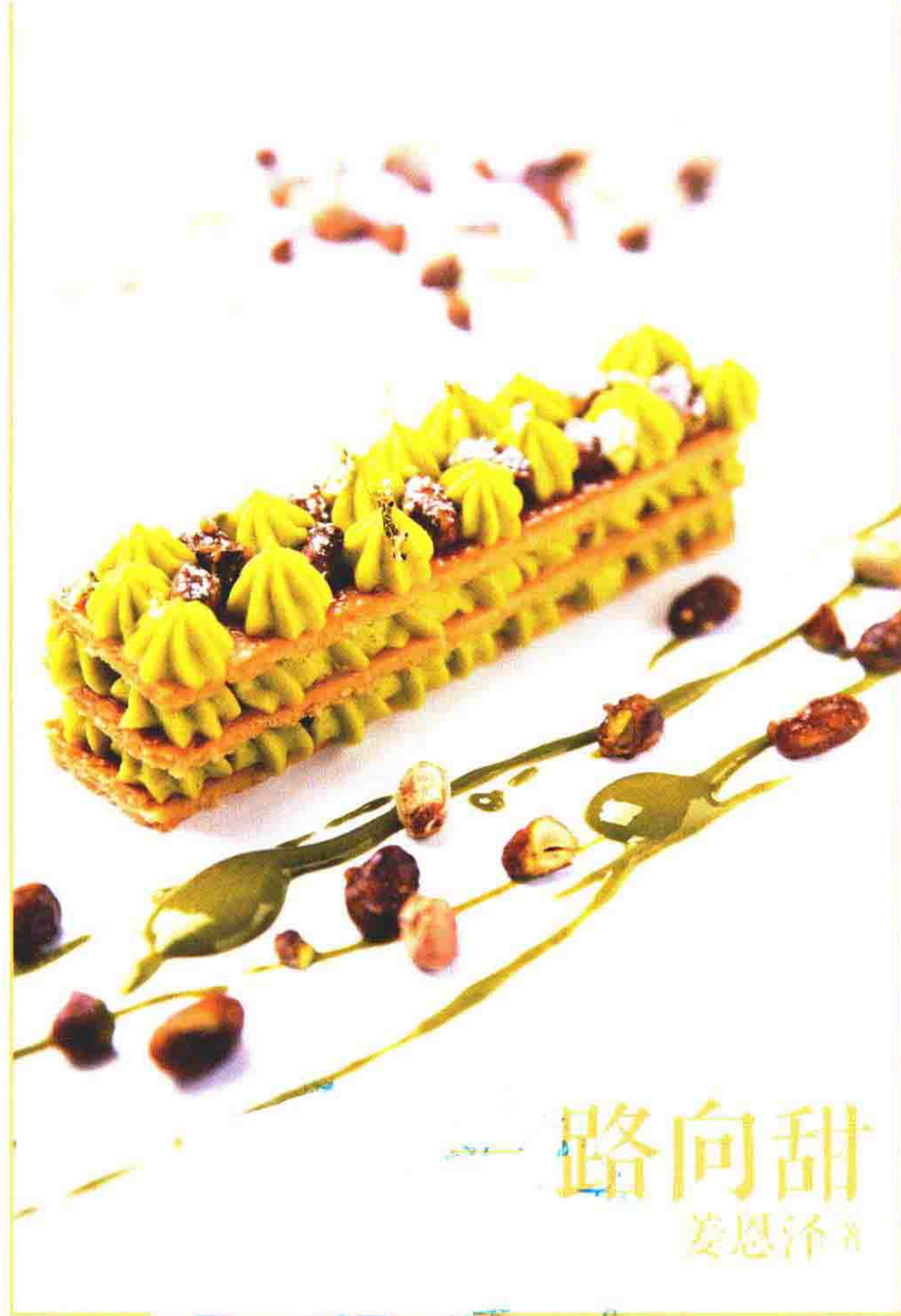


中国工信出版集团



電子工業出版社
PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY
<http://www.phei.com.cn>

TS2
1255



一路向甜

姜恩泽 著

电子工业出版社
Publishing House of Electronics Industry
北京·HEBING

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有，侵权必究。

图书在版编目 (CIP) 数据

一路向甜 / 姜恩泽著. -- 北京 : 电子工业出版社, 2016.4

ISBN 978-7-121-28242-3

I. ①一… II. ①姜… III. ①烘焙 - 糕点加工 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 042571 号

策划编辑：于 兰 王秋墨

责任编辑：于 兰 (QQ1069038421)

特约编辑：孙 鹏

印 刷：北京盛通印刷股份有限公司

装 订：北京盛通印刷股份有限公司

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路 173 信箱 邮编：100036

开 本：787×1092 1/16 印张：11 字数：216 千字

版 次：2016 年 4 月第 1 版

印 次：2016 年 4 月第 1 次印刷

定 价：98.00 元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，
联系及邮购电话：(010) 88254888, 88258888。

质量投诉请发邮件至 zlts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至 dbqq@phei.com.cn。

本书咨询联系方式：(010) 88253801-225。

目录 CONTENTS

第1章

最初的记忆

年少初甜（步入甜品）

前言——006

原味戚风蛋糕Chiffon Cake——019

柚子潘多拉蛋糕Pandora Cake——023

原味芝士蛋糕Cheese Cake——031

芝士三重奏Three Taste Cheese Cake——037

山核桃挞Pecan Tassies——043

椰敦Coconut Cookies——049

橄榄油柠檬蛋糕Olive Oil Lemon Cake——053

山核桃蔓越莓饼干Pecan Cranberry Cookies——057

巴马桑芝士饼干Parmesan Cheese Cookies——061

蓝纹芝士饼干Gorgonzola Cookies——065

第2章

步入酒店

心的飞越 | 酒店甜品 |

提拉米苏Tiramisu---071

咖啡迷城Coffee Distant Thunder----077

马卡龙Macaron---083

暂督亚榛果Glanduja---087

西班牙油条Spanish Churros---097

闪电泡芙Eclair---101

澳柑巧克力蛋糕Australian Orange
Chocolate Cake----109

开心果拿破仑Pistachio Millefeuille---119

无花果核桃面包Fig Walnut Bread---125

柯娜甜甜圈Cronuts----129

第3章

餐厅之巅

味觉的幸福（顶级甜品）

花盆甜品Flower Pot---- 135

巧克力庄园Chocolate Grand Cru---- 136

香椰芒果Coconut & Mango---- 138

秘密花园Secret Garden---- 140

水果漂移岛Fruit Drift Island---- 142

蒙布朗Mont Blanc---- 145

梦幻松露Dream Truffle---- 146

石榴甜品Pomegranate Dessert---- 148

蜜桃甜品Peach Dessert---- 150

意大利圣诞面包Panettone---- 153

配方检索---- 154

本书用到的原料---- 160

本书用到的工具和设备---- 162

基本手法---- 164

后序---- 166

团队---- 168

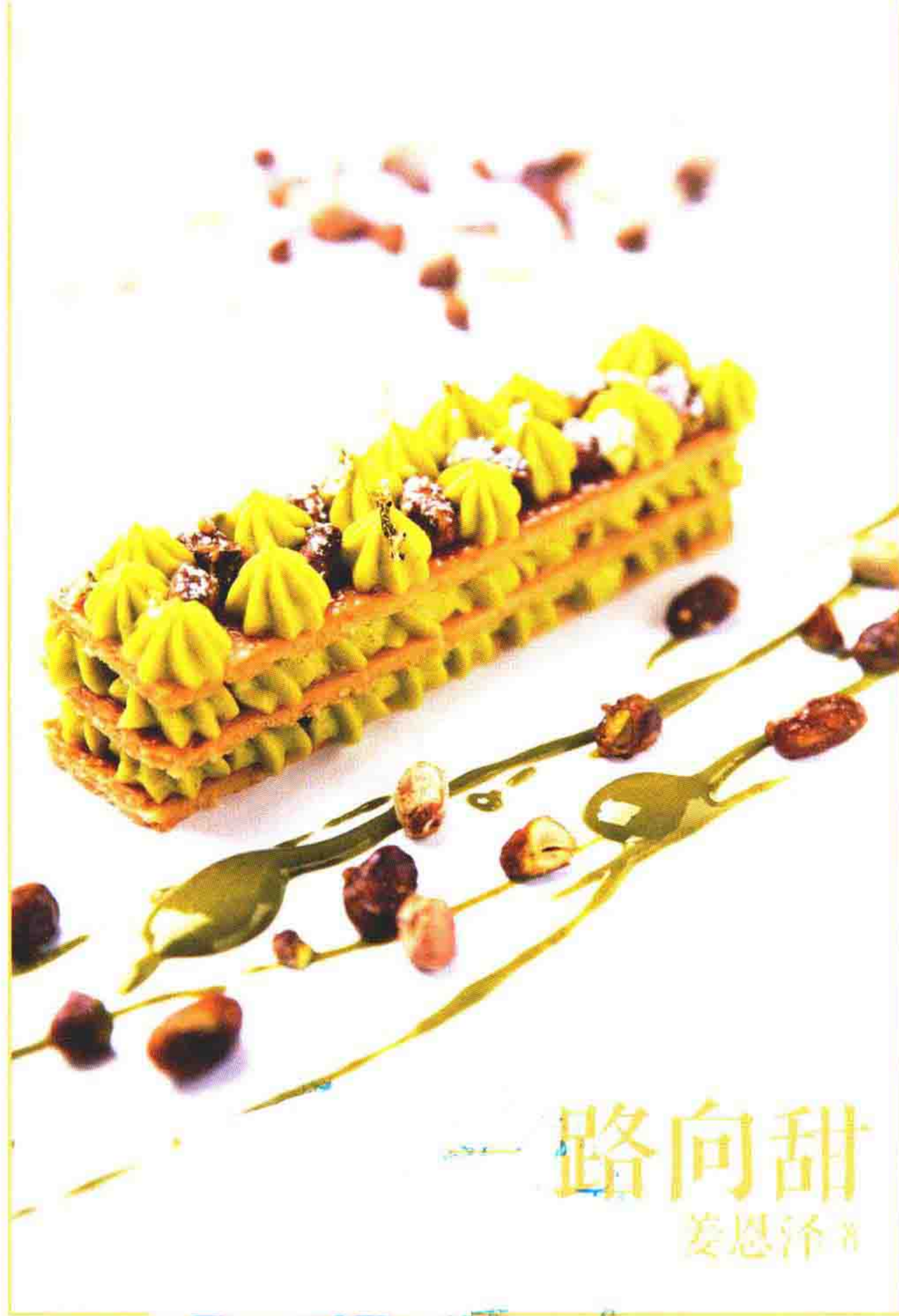
一路向甜

*On the road to
sweetness*

姜恩泽 著



TS2
1255



一路向甜

姜恩泽 著

电子工业出版社
Publishing House of Electronics Industry
北京·HEBING



工作中的姜恩泽

姜恩泽

作者简介

现任北京 OPERA BOMBANA 餐厅饼房主厨。

多家甜品店、餐厅产品技术顾问。

**先后跟随吴吉仁师傅、房福同师傅、常安师傅、
Chef Paul kelly 学习蛋糕、面包、甜品的制作。**

**曾赴日本、中国香港、意大利、法国等地学习。
从业十一年。**

从一开始进小蛋糕店做学徒起，就一直追求美味健康的蛋糕与面包，期望有一天能够让西点爱好者们对自己做的产品举手称赞。经过不断的学习与研究终于进入五星级酒店与米其林餐厅，在这里也开始让自己的产品慢慢走向世界！



恩泽 一路向甜

对于一个初学者而言，对原料的认识、工具及设备的使用是极其关键的过程，正所谓“工欲善其事，必先利其器”。

然后就是制作手法的熟练度及细节的把控。同样一个配方，在不同的师傅手里呈现出来的产品都会有差别，所以在制作一个产品的过程中，对细节的掌握是十分关键的。

除了在工作中多总结外，我们还应该在平时的业余时间，多翻阅相关的专业书籍及资料，从而丰富自己的信息量，为将来的创作积累灵感。

在甜品的创作上有三个因素是我的基本要求：漂亮，美味，惊喜。因为一个产品给人的第一印象就是外观，好的外观会直接地刺激食者的食欲，所以一定要漂亮，有特点。

对于食物而言，味道绝对是它的根本，没有好的味道一切都是空虚的外壳。

一个产品的惊喜点可以是它的外形，可以是食客切开它的一瞬间，可以是它独特的味道，等等，这些惊喜点会让人印象深刻。

这本书里面介绍了我当年第一个学会的饼干，第一个学会的蛋糕，还有后来进入酒店、进入顶级餐厅的产品，以及我学习这些产品时的一些经历和故事，系统地还原了一名甜品师的学习过程。这本书里还分享了一些我的产品创作思路及想法。我觉得思路与原料的搭配技巧是赋予一个产品灵魂的关键所在。我不仅希望本书在产品制作和创作方面对烘焙同行和烘焙爱好者起到帮助作用，更希望通过本书告诉所有为了自己所选择的事业努力拼搏的人们，只要保持一个良好的心态，善于观察，学会感恩，懂得坚持，就一定能够取得收获！



Umberto Bombana / 米其林三星世界名厨

For Enze :

My admiration for his refine technique and most of all his passion and creativity for the pastry. Enze delivers the sweetest emotions to all pastry and dessert lovers.

我为恩泽不断锤炼而付出的努力，用他全部的热情和创意在烘焙事业上获得的成就而感到钦佩和骄傲！在本书里，恩泽将他最甜蜜的情感放在里面，传递给所有热爱烘焙和甜品的朋友们。

Amélie Poulain



