

Book

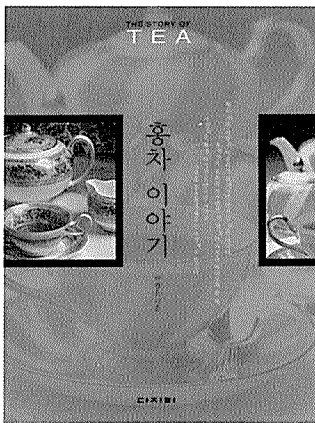
새롭게 선보이는 'BOOK' 은 많은 책 가운데 제과인에게 도움이 되는 서적만 골라 소개하는 코너이다.

정리_편집부

그윽한 홍차에 관한 모든 것 홍차이야기

차에 관한 관심이 높아지는 지금 특히 홍차에 대해 공부하고 싶어하는 사람들을 위해 저자가 홍차의 모든 것을 자세히 설명한 책 **홍차**를 제대로 마시기 위해 필요한 도구부터 물, 티 푸드, 홍차의 종류, 홍차를 맛있게 즐기는 방법에 대해 소개한다. 홍차에 관한 이론적인 지식과 함께 명상을 즐길 수 있는 방법을 알려준다.

박광순 지음/다지리/8천 원



모던 디저트를 소개한 책 레브 드 셰프

Rêve de chef

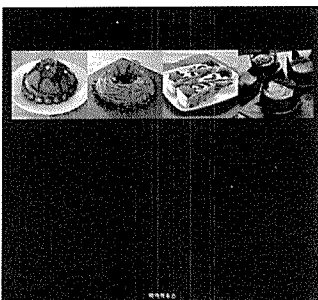
1995년 결성된 순수 제과기술인의 연구모임 레브 드 셰프에서 발간한 책. 배정열 회장을 비롯한 강창걸, 강호문, 김용환, 신현수, 오병호, 정찬웅 씨 등이 자신만의 노하우로 만든 양과자 제품을 모아 제법, 레시피 등을 담아 소개한 책이다. 국내 제과 기술의 흐름을 고스란히 느낄 수 있는 제품이 가득하다.

레브 드 셰프 회원 지음/파이하우스/1만8천 원

레브 드 셰프

Rêve de chef MOOK VOL.1

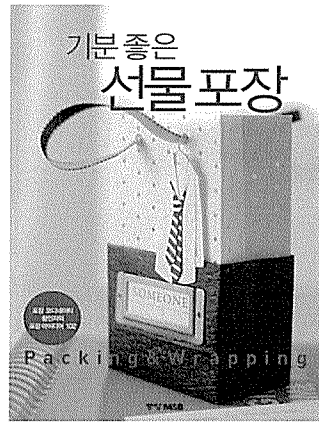
모던 디저트를 위하여



Packing&Wrapping 기분좋은 선물포장

포장 코디네이터 황인자 선생이 제안하는 톡톡 튀는 포장 아이디어 102 종류를 소개한 책. 기본 포장법에 관련한 상자 만들기, 리본 매기, 보 만들기 설명한다. 주제별로 축하, 사랑, 방문, 감사, 어린이, 시험, 크리스마스, 명절 등 8개의 파트로 나눠 관련된 포장기법을 선보인다. 랩핑에 관심있는 제과인들이 참고하면 좋은 책이다.

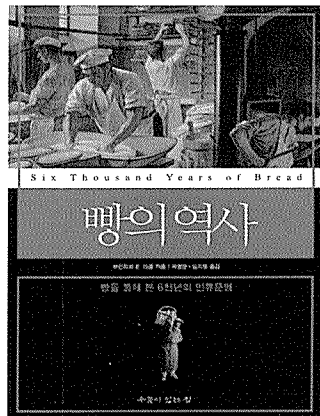
황인자, 성인혜 지음/중앙M&B/1만 원



빵을 통해 본 6천 년의 인류문명 빵의 역사

“서구 문화에서 빵이 지니는 역사적 의미를 알고 싶은 사람이라면, 마땅히 세계 2차대전 말에 씌어진 열정과 개성이 넘치는 <빵의 역사>를 읽어야 할 것이다.” <빵의 역사>를 추천하는 로렐 로버트슨의 말처럼 시대별로 빵의 역사를 통해 인류문명을 설명한 책.

하인리히 에두아르트 야곱 지음/도서출판 우물이 있는 집/2만5천 원



Focus on

일본 최신 양과자 트렌드 모음집

SWEETS TREND BOOK

요리 저널리스트이자 유럽 향토요리·과자연구가인 마키코 나미키가 일본에서 유행하는 케이크를 자세히 소개한 책.

가장 기본 적인 아이템인 쇼트 케이크, 슈크림, 베이크 치즈 케이크, 레어 치즈 케이크, 푸딩, 초콜릿 케이크, 몽블랑, 마들렌, 타르트, 애플파이, 롤케이크, 밀푼유 총 12 종류로 나눠 레시피와 맛있는 케이크 집의 특징을 소개하고 유행하는 케이크를 파티시에 별로 나눠 각각의 재료와 맛 등을 비교해가며 자세하고 친절하게 설명해준다.

일본 최신 트렌드를 한 눈에 볼 수 있는 책으로 유행에 민감한 일본인들의 까다로운 입맛에 맞춰 선보인다. 개성만점 파티시에들의 제품 노하우와 그들만의 세계도 만날 수 있다.

마키코 나미키 지음/사바타서점(柴田書店)MOOK/1천 600엔

