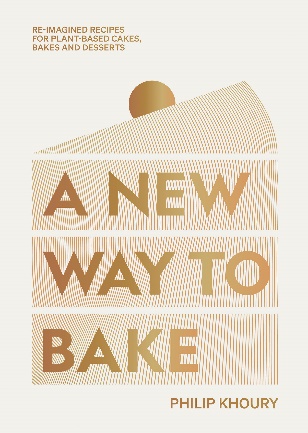
**新 书 推 荐**

**中文书名：《烘焙新方法：植物基蛋糕、烘焙和甜点的全新食谱》**

**英文书名：A NEW WAY TO BAKE: Re-imagined Recipes for Plant-based Cakes, Bakes and Desserts**

**作 者：Philip Khoury**

**出 版 社：Hardie Grant Publishing**

**代理公司：ANA/Jessica**

**页 数：256页**

**出版时间：2023年9月**

**代理地区：中国大陆、台湾**

**审读资料：电子稿**

**类 型：餐饮图书**

**Best Sellers Rank:**

**#105 in Cake Baking (Books)**

**#193 in Gluten Free Recipes**

**#542 in Vegan Cooking (Books)**

**内容简介：**

厨师菲利普·库里（Philip Khoury）深入研究了糕点，试图制作出“更干净”的甜点，呈现出更好的味道和质地。在《烘焙新方法》一书中，菲利普通过只使用天然的植物性成分，改变了传统的烘焙方法。

《烘焙新方法》在介绍植物之前揭示了烘焙的简史，其中解释了其主要成分及其功能。从苹果派到香蕉面包，再到拉明顿和提拉米苏，书中有适合任何场合的甜点。

食谱被分解成易于理解的步骤，并解释了为什么步骤很重要，以及沿途的提示。此外，甚至还有二维码来帮助浏览食谱。

《烘焙新方法》以翔实而平易近人的风格写成，是一本全面的指南，为读者提供了一个新的前景和工具来烘焙一个更美好的未来。

**·**以植物为基础的经典烘焙

**·**简单的食谱，不含品牌或特定地区的重度加工成分(如鸡蛋替代品)，仅含天然成分

**·**来自一位人脉广泛的顶级糕点师，他本人就是素食主义者

**作者简介：**



**菲利普·库里（Philip Khoury）**是世界知名的糕点师，目前是哈罗德百货的面包师团队的负责人。他之前曾在悉尼传奇的Quay餐厅工作，在厨师彼得·吉尔摩(Peter Gilmore)手下工作，也曾在澳大利亚最受欢迎的馅饼和Netflix明星阿德里亚诺·祖姆博(Adriano Zumbo)手下工作。

**媒体评价：**

“在那本食谱中，库里重建了食谱，以适应现成的产品。”

——夏洛特·德鲁克曼（Charlotte Druckman），《食客》（*Eater*）

**内文展示：**

****

****

**感谢您的阅读！**

**请将反馈信息发至：版权负责人**

**Email**：**[Rights@nurnberg.com.cn](mailto:Rights@nurnberg.com.cn)**

安德鲁·纳伯格联合国际有限公司北京代表处

北京市海淀区中关村大街甲59号中国人民大学文化大厦1705室, 邮编：100872

电话：010-82504106, 传真：010-82504200

公司网址：[http://www.nurnberg.com.cn](http://www.nurnberg.com.cn/)

书目下载：<http://www.nurnberg.com.cn/booklist_zh/list.aspx>

书讯浏览：<http://www.nurnberg.com.cn/book/book.aspx>

视频推荐：<http://www.nurnberg.com.cn/video/video.aspx>

豆瓣小站：<http://site.douban.com/110577/>

新浪微博：[安德鲁纳伯格公司的微博\_微博 (weibo.com)](https://weibo.com/1877653117/profile?topnav=1&wvr=6)

微信订阅号：ANABJ2002

