

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	全世界最好吃的書：餵養你的美食靈魂 On va déguste
2	邁向Bon Pain好麵包之道：日本麵包之神－仁瓶利夫的思考理論與追求
3	Mimi的法國廚房：與家人朋友歡聚的美好生活
4	PIERRE HERME獨創糕點：精準配方&製作技巧，探索皮耶艾曼大師非比尋常的美味祕密
5	世界起司圖鑑大全：精確瞭解25國750種起司鉅細靡遺的1618張圖解，全世界起司的終極指南
6	法國藍帶廚房經典技巧：50多位國際名廚團隊・超過1500張完整圖例解說・傳授食材、器具、專業術語、精湛技巧・成功料理的絕佳保證
7	糕點聖經：150多道經典配方・超過300種製作技巧・600張步驟圖詳解・32位頂尖名廚傳授完美糕點
8	甜點之王法式烘焙聖經
9	城堡裡的珍釀---波爾多葡萄酒（新改版）
10	江戶前壽司技術大全
11	國寶級大師的中式麵食聖經
12	傑米・奧利佛的療癒食物(精裝寵愛典藏版)
13	大師之最亞朗・杜卡斯Best of Alain Ducasse：精選收錄最具代表性的原創食譜，一步驟一圖解，體驗大師風采收藏您最喜愛的名廚著作
14	大師之最皮耶艾曼Best of Pierre Herme：精選收錄最具代表性的原創配方，一步驟一圖解，體驗大師風采複製星級糕點
15	大師之最保羅・博庫斯Best of Paul Bocuse
16	大師之最喬埃・侯布雄Best of Joel Robuchon
17	大師級最完整自然無添加哲學
18	設計師的餐桌哲學：25位設計大師的生活風格與待客之道
19	365個歡喜用餐的好理由
20	北歐廚房裡的料理美學(精)

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	「果醬女王」克莉絲汀·法珀的果醬聖經：270道詳盡食譜---無化學添加物、嚐得到天然風味。自己做！享受獨特濃郁的水果芳香
2	果醬女王的經典果醬課
3	PIERRE HERME MACARON 馬卡龍聖經：獨一無二馬卡龍專書，獨創配方完整公開！
4	大師糕點 DESSERTS：750 道食譜・480 張照片・不論是烘焙新手或糕點專業人員，所有人必備的糕點聖經
5	法國麵包教父的甜點配方：梅森凱瑟的70款法式蛋糕及基礎技法
6	吳寶春的麵包祕笈：27年功夫・34道麵包食譜大公開(精裝)
7	經典歐式麵包大全：義大利佛卡夏・法國長棍・德國黑裸麥麵包，「世界級金牌烘焙師」的60道經典麵包食譜
8	法國糕點大全：110種特選甜點、76個獨門訣竅！1500張豐富步驟圖解！
9	向大廚學習 製作西式醬汁：50招關鍵技巧×50道專業級料理 讓您循序漸進 精進廚藝
10	法式料理神髓：廚神米歇爾首度公開米其林星級料理技藝與心法
11	輕蔬食：500道四季皆宜的健康輕盈料理
12	KIHACHI四季料理 2夏
13	義大利地方料理：從北到南20州273 品在地佳餚
14	葡萄酒的風味
15	Classique！法式甜點經典配方書：精準配方+拆解步驟，重現64道巴黎人最愛風味
16	設計師玩食譜：DESIGN×COOK Cuisiner sans recettes: plats et desserts en infographie
17	Invitation d'un patissier voyageur
18	相遇在最好的年代：100大*酒莊巡禮*世紀年份*中華美食
19	立花味(精)
20	名廚的畫像

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	世界葡萄酒地圖（全新修訂第七版）
2	布根地葡萄酒：酒瓶裡的風景
3	美國葡萄酒全書
4	威士忌全書——最完整權威的全球威士忌指南
5	世界料理解構聖經
6	巧克力全書 CHOCOLAT：380道食譜・259張照片・不論是烘焙新手或糕點專業人員，所有人必備的巧克力聖經
7	PIERRE HERME超完美巧克力：經過家庭廚房實際測試，大師獨創&精準配方
8	銷魂甜點100：法國百萬冊暢銷食譜作家教你製作令人吮指回味的歐式甜點
9	法式料理醬汁聖經sauces
10	專業月餅製作大全【暢銷紀念版】
11	餅乾世界1
12	餅乾世界2
13	燒果子
14	盤飾點心
15	茗點
16	世界咖啡地圖
17	香草與辛香料
18	KIHACHI四季料理特別篇－主菜
19	自然酒
20	日本名店名人：壽司的技法

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	PIERRE HERME: PASTRIES PIERRE HERME的糕點
2	FINE CHOCOLATES GREAT EXPERIENCE 4: CREATING AND DISCOVERING FLAVOURS / 精緻巧克力:美味的創造與發現
3	ピエール・エルメ:サティーン PIERRE HERME: SATINE 馬卡龍之神
4	HOW TO EATALY: A GUIDE TO BUYING, COOKING, AND EATING ITALIAN FOOD 享受義大利美食:義大利美食的購買，烹飪指南
5	ANTONIO CARLUCCIO: THE COLLECTION 義大利廚師ANTONIO CARLUCCIO食譜集
6	From India 從印度
7	One Pot: Simple recipes for hearty, slow-cooked meals. 一鍋：以親切，慢煮的飯簡單的食譜
8	Gordon Ramsay's Passion for Seafood 戈登拉姆齊的激情海鮮
9	RELAE: A BOOK OF IDEAS 創意食譜
10	WHAT KATIE ATE (VOL.2): ON THE WEEKEND... 凱蒂上週末吃了什麼
11	cake decorating
12	新餐廳設計
13	Paul Hollywood's British Baking 保羅好萊塢的英國烘焙
14	Stacie Bakes斯泰西烘烤：經典的蛋糕和烤了徹底的現代廚師
15	Brazilian Food 巴西食品
16	Jo Wheatley Home Baking
17	THE FAT RADISH: KITCHEN DIARIES
18	Anjum's Quick & Easy Indian Fast, Effortless Food for Any Time and Place Anjum的快速和容易的印度
19	Friends at My Table: A year of eating, drinking and making merry朋友我的表：一年吃，喝，使快樂 精裝-畫報
20	COCA-COLA: THE COOKBOOK 可口可樂集

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	MY KITCHEN ALPHABET 主廚克里斯托夫的廚房哲學
2	THE DELICIOUS: A COMPANION TO NEW FOOD CULTURE 美味的新飲食文化
3	THE JAMES BEARD FOUNDATION'S BEST OF THE BEST
4	MICHEL ROUX: THE COLLECTION MICHEL ROUX 食譜集
5	FINE CHOCOLATES GREAT EXPERIENCE 4: CREATING AND DISCOVERING FLAVOURS / 精緻巧克力:美味的創造與發現
6	ピエール・エルメ:サティーン PIERRE HERME: SATINE 馬卡龍之神
7	MasterChef: the Finalists 主廚：決賽選手
8	FIRE+ICE:CLASSIC NORDIC COOKING
9	Home rules
10	RELAE: A BOOK OF IDEAS 創意食譜
11	maze the cookbook
12	CHOCOLATE MASTER CLASS: ESSENTIAL RECIPES AND TECHNIQUES 巧克力教學:基本配方與技術
13	看圖學酒：125張圖表看懂世界酒飲的製造科學、品飲技巧與關鍵知識 A Visual Guide to Drink
14	Food of the World ITALY
15	LEON:FAST VEGETARIAN
16	Top Bananas!The Best Ever Family Recipes from Mumsnet 頂級香蕉！從Mumsnet有史以來最好的家庭食譜
17	A CHANGE OF APETITE: WHERE HEALTHY MEETS DELICIOUS 換換胃口:美味與健康之間
18	TOAST:THE COOKBOOK
19	Skinny Weeks and Weekend Feasts 窄身週和週末節日
20	Vanilla Cooking with one of the world's finest ingredients

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	現代主義烹調：家庭廚房的新世紀烹調革命
2	精選歐洲家常菜大全：大廚教你在家做法義德式料理450 道
3	魚料理：一種日本藝術
4	輕鬆學作義大利料理：專業易懂・專家親授
5	廚藝學校：跟著大廚做法國菜(精裝)
6	廚藝學校：法國廚藝教室教的甜點（精裝）
7	依烹調技法學做正統日本料理
8	藝術美食饗宴(精)
9	プロのための肉料理大事典: 牛・豚・鳥からジビエまで300のレシピと技術を解説
10	エーグルドゥース 味の美学
11	帝國ホテル季節の食とフランス料理
12	Plenty More
13	LEON: INGREDIENTS & RECIPES
14	PIERRE KOFFMANN: MEMORISE OF GASCONY
15	THE NORDIC KITCHEN
16	魚旨のすべて
17	A SUITACASE AND A SPATULA: RECIPES AND STORIES FROM AROUND THE WORLD
18	THE VINTAGE TEA PARTY YEAR
19	COFFEE TIME TREATS
20	The Blue Bottle Craft of Coffee

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	MICHEL ROUX: THE COLLECTION MICHEL ROUX 食譜集
2	歐式麵包的下個世代：極致風味的理論與實務（紀念限量精裝版）
3	教你做出與眾不同的法式塔派：破解麵團美味密碼
4	向大廚學習學做義式經典料理：50招關鍵技巧×50道專業級料理讓您循序漸進精進廚藝
5	四季廚房 Seasons at Rachel's Kitchen
6	依烹調技法學做正統法國料理
7	油與醋的美味指南：發現並探索世上最美好、最特別的調味料
8	不花冤枉錢！新手購酒指南：從認識葡萄品種、全球產區到掌握風格特性
9	德國食尚甜點聖經：14堂必學麵團基本功×82款德國傳統甜點
10	東京自由之丘Mont St. Clair的甜點典藏食譜
11	法式甜點完全烘焙指南（暢銷精裝版）
12	職人級法式水果甜點經典食譜：四季果物25選×創意甜點60+
13	Eleven Madison Park The Cookbook
14	Le dessert : Bistrot /Palace
15	歐洲手繪瓷盤
16	自然好食小廚房：品嚐全食料理，吃進穀豆菜果籽的陽光活力
17	1圖1步驟！巴黎主廚帶你簡單做輕食
18	1圖1步驟！巴黎主廚帶你輕鬆做甜點
19	浪漫法式美學，職人親授裝飾蛋糕
20	暴徒廚房：狂妄廚師的健康蔬食食譜

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	Le drsert : Bistort /Palace
2	PIERRE HERME MACARON: THE ULTIMATE RECIPES FROM THE MASTER PATISSIER 馬卡龍之神的終極食譜
3	A la folie
4	料理的科學
5	A la carte
6	PRALINE 果仁
7	INSIDE CHEFS' FRIDGES, EUROPE: TOP CHEFS OPEN THEIR HOME REFRIGERATORS 探索歐洲主廚的冰箱
8	EVA ZELSEL :LIFE,DESIGN,AND BEAUTY,陶藝設計師EVA ZELSEL
9	頂級酒莊傳奇1
10	看得見的滋味：Infographic! 世界最受歡迎美食的故事、數據與視覺資訊圖表 Taste: The Infographic Books
11	simple cooking
12	SWEET & VICIOUS: BAKING WITH ATTITUDE 探索烘培的味覺體驗
13	THE SILVER SPOON: QUICK AND EASY ITALIAN RECIPES
14	Men Love Pies, Girls Like Hummus 男人愛蛋糕，女孩喜歡鷹嘴豆泥（精裝）
15	The Baker's Daughter 貝克的女兒
16	Rosemary Shrager's absolutely foolproof food for family & friends. 迷迭香Shrager主講的絕對萬無一失食品家人和朋友
17	TASTE : Pure and Simple
18	THE BIG BOOK OF FENTON MILK GLASS 1940-1985
19	SAVORING DESSERTS
20	TAKE AWAY 街頭美食

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	A la carte
2	DINNER WITH JACKSON POLLOCK: RECIPES, ART & NATURE 與傑克遜·波洛克晚餐
3	tomato
4	SOIREE: ENTERTAINING WITH STYLE 晚宴娛樂風格
5	Gordon Ramsay's Passion for Flavour 戈登拉姆齊的激情味
6	SEA AND SMOKE:FLAVORS FROM THE UNTAMED PACIFIC NORTHEWST西北的風味美食
7	A la folie
8	FLEA MARKET CHIC別致跳蚤市場
9	WEDDING CAKES 結婚蛋糕設計
10	Anjum's Indian Vegetarian Feast Anjum的素食盛宴
11	SWEET & VICIOUS: BAKING WITH ATTITUDE 探索烘培的味覺體驗
12	I LOVE PASTA: AN ITALIAN LOVE STORY IN 100 RECIPES 我愛義大利麵
13	little french kitchen
14	JAMES MARTIN SLOW COOKING
15	VINTAGE CAKES: TIMELESS RECIPES FOR CUPCAKES, FLIPS, ROLLS, LAYER, ANGEL, BUNDT, CHIFFON, AND ICEBOX CAKES FOR TODAY'S SWEET TOOTH
16	The Fabulous Baker Brothers: Glorious British Grub 美妙的貝克兄弟
17	Food Glorious Food 食品恆盛食品
18	The Taste of America
19	FLORAL PARTY TABLE DECORATIONS 宴會餐桌的花藝裝飾
20	COFFEE OBSESSION

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	廚神的家常菜：傳奇餐廳的尋常料理，令人驚艷的好滋味
2	葛妮絲派特洛－父親的寶貝女兒：超級美味又非常簡單的150道食譜，慶祝和家人朋友共聚的歡樂時光
3	與主廚共餐：世界頂級餐廳的員工私房菜
4	法國藍帶巧克力聖經
5	葡萄酒全書
6	麵包的藝術:老麵麵種、食材應用、揉麵技法與長時間低溫發酵：紐約最強麵包大師 超過20年烘焙修練精華，頂級口感與風味技藝總整理
7	烘焙聖經：美國甜點界傳奇大師的蛋糕、派、塔、餅乾、麵包和糖果
8	河田勝彥的法國鄉土甜點之旅 (精裝典藏版)：甜點教父畢生珍藏－138種由法國地方風土、歷史孕育的濃醇滋味。
9	法國7大甜點師烘焙祕技全書
10	廚神的盛宴：絕世鬼才赫斯頓的28道傳奇料理
11	頂級酒莊傳奇2
12	頂級酒莊傳奇3
13	杯子蛋糕:50道傳統義式輕料理
14	披薩:50道傳統義式輕料理
15	番茄：50道傳統義式輕料理
16	沙拉：50道傳統義式輕料理
17	巧克力：50道傳統義式輕料理
18	義大利麵：50道傳統義式輕料理
19	馬鈴薯:50道傳統義式輕料理
20	雞蛋：50道傳統義式輕料理

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	全世界最好吃的書：餵養你的美食靈魂 On va déguste
2	邁向Bon Pain好麵包之道：日本麵包之神－仁瓶利夫的思考理論與追求
3	Mimi的法國廚房：與家人朋友歡聚的美好生活
4	PIERRE HERME獨創糕點：精準配方&製作技巧，探索皮耶艾曼大師非比尋常的美味祕密
5	世界起司圖鑑大全：精確瞭解25國750種起司鉅細靡遺的1618張圖解，全世界起司的終極指南
6	法國藍帶廚房經典技巧：50多位國際名廚團隊・超過1500張完整圖例解說・傳授食材、器具、專業術語、精湛技巧・成功料理的絕佳保證
7	糕點聖經：150多道經典配方・超過300種製作技巧・600張步驟圖詳解・32位頂尖名廚傳授完美糕點
8	甜點之王法式烘焙聖經
9	城堡裡的珍釀---波爾多葡萄酒（新改版）
10	江戶前壽司技術大全
11	國寶級大師的中式麵食聖經
12	傑米・奧利佛的療癒食物(精裝寵愛典藏版)
13	大師之最亞朗・杜卡斯Best of Alain Ducasse：精選收錄最具代表性的原創食譜，一步驟一圖解，體驗大師風采收藏您最喜愛的名廚著作
14	大師之最皮耶艾曼Best of Pierre Herme：精選收錄最具代表性的原創配方，一步驟一圖解，體驗大師風采複製星級糕點
15	大師之最保羅・博庫斯Best of Paul Bocuse
16	大師之最喬埃・侯布雄Best of Joel Robuchon
17	錦繡佳餚-家常清蔬
18	羹湯小品
19	錦繡佳餚-家常海鮮
20	設計師的餐桌哲學：25位設計大師的生活風格與待客之道

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	「果醬女王」克莉絲汀·法珀的果醬聖經：270道詳盡食譜---無化學添加物、嚐得到天然風味。自己做！享受獨特濃郁的水果芳香
2	果醬女王的經典果醬課
3	PIERRE HERME MACARON 馬卡龍聖經：獨一無二馬卡龍專書，獨創配方完整公開！
4	大師糕點 DESSERTS：750 道食譜・480 張照片・不論是烘焙新手或糕點專業人員，所有人必備的糕點聖經
5	法國麵包教父的甜點配方：梅森凱瑟的70款法式蛋糕及基礎技法
6	吳寶春的麵包祕笈：27年功夫・34道麵包食譜大公開(精裝)
7	經典歐式麵包大全：義大利佛卡夏・法國長棍・德國黑裸麥麵包，「世界級金牌烘焙師」的60道經典麵包食譜
8	法國糕點大全：110種特選甜點、76個獨門訣竅！1500張豐富步驟圖解！
9	向大廚學習 製作西式醬汁：50招關鍵技巧×50道專業級料理 讓您循序漸進 精進廚藝
10	法式料理神髓：廚神米歇爾首度公開米其林星級料理技藝與心法
11	輕蔬食：500道四季皆宜的健康輕盈料理
12	KIHACHI四季料理 2夏
13	日本料亭酒餚大全
14	葡萄酒的風味
15	Classique！法式甜點經典配方書：精準配方+拆解步驟，重現64道巴黎人最愛風味
16	設計師玩食譜：DESIGN×COOK Cuisiner sans recettes: plats et desserts en infographie
17	大廚不傳的1001烹調秘笈
18	相遇在最好的年代：100大*酒莊巡禮*世紀年份*中華美食
19	茶域-經緯
20	對稱早餐：一切都是為了愛【附「對稱表白書腰」】

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	看圖學酒：125張圖表看懂世界酒飲的製造科學、品飲技巧與關鍵知識 A Visual Guide to Drink
2	歐式麵包的下個世代：極致風味的理論與實務（紀念限量精裝版）
3	美國葡萄酒全書
4	威士忌全書——最完整權威的全球威士忌指南
5	世界料理解構聖經
6	巧克力全書 CHOCOLAT：380道食譜・259張照片・不論是烘焙新手或糕點專業人員，所有人必備的巧克力聖經
7	PIERRE HERME超完美巧克力：經過家庭廚房實際測試，大師獨創&精準配方
8	銷魂甜點100：法國百萬冊暢銷食譜作家教你製作令人吮指回味的歐式甜點
9	法式料理醬汁聖經sauces
10	專業月餅製作大全【暢銷紀念版】
11	餅乾世界2
12	餅乾世界1
13	燒果子
14	盤飾點心
15	茗點
16	世界咖啡地圖
17	法式甜點完全烘焙指南（暢銷精裝版）
18	歐洲手繪瓷盤
19	自然酒
20	日本名店名人：壽司的技法

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	現代主義烹調：家庭廚房的新世紀烹調革命
2	精選歐洲家常菜大全：大廚教你在家做法義德式料理450 道
3	八角哲學
4	魚料理：一種日本藝術
5	廚藝學校：跟著大廚做法國菜(精裝)
6	廚藝學校：法國廚藝教室教的甜點（精裝）
7	依烹調技法學做正統日本料理
8	藝術美食饗宴(精)
9	川味河鮮料理事典
10	義大利地方料理：從北到南20州273 品在地佳餚
11	輕鬆學作義大利料理：專業易懂・專家親授
12	365 個歡喜用餐的好理由
13	北歐廚房裡的料理美學(精)
14	有酒盈罇：酒中有真意・真意不在酒
15	夏日的幸福餐桌套書
16	品茶圖鑑（精裝版）－214種茶葉、茶湯、葉底原色圖片
17	對稱早餐：一切都是為了愛【附「對稱表白書腰」】
18	培梅食譜2(精)
19	培梅食譜1(精)
20	培梅食譜3(精)

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	教你做出與眾不同的法式塔派：破解麵團美味密碼
2	向大廚學習學做義式經典料理：50招關鍵技巧×50道專業級料理讓您循序漸進精進廚藝
3	世界葡萄酒地圖（全新修訂第七版）
4	布根地葡萄酒：酒瓶裡的風景
5	四季廚房 Seasons at Rachel's Kitchen
6	依烹調技法學做正統法國料理
7	油與醋的美味指南：發現並探索世上最美好、最特別的調味料
8	不花冤枉錢！新手購酒指南：從認識葡萄品種、全球產區到掌握風格特性
9	德國食尚甜點聖經：14堂必學麵團基本功×82款德國傳統甜點
10	東京自由之丘Mont St. Clair的甜點典藏食譜
11	KIHACHI四季料理特別篇－主菜
12	職人級法式水果甜點經典食譜：四季果物25選×創意甜點60+
13	看得見的滋味：Infographic! 世界最受歡迎美食的故事、數據與視覺資訊圖表 Taste: The Infographic Books
14	頂級酒莊傳奇1
15	香草與辛香料
16	自然好食小廚房：品嚐全食料理，吃進穀豆菜果籽的陽光活力
17	1圖1步驟！巴黎主廚帶你簡單做輕食
18	1圖1步驟！巴黎主廚帶你輕鬆做甜點
19	浪漫法式美學，職人親授裝飾蛋糕
20	暴徒廚房：狂妄廚師的健康蔬食食譜

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	台灣100名廚(7/21書籍遺失,7/22補 教你做出與眾不同的法式塔派 (7-1-3))
2	傅培梅的中國名菜精選(精裝)
3	八角哲學
4	全球單一純麥威士忌一本就上手(限量書盒珍藏版)
5	西班牙大廚教你做分子料理(精裝)
6	法國麵包教父的經典配方：梅森凱瑟的80款歐式麵包及獨家天然液種酵母，讓你在家揉出大師級自然原味
7	巴黎最老甜點舖 A la mere de famille：堅持250年，109道法式經典配方
8	歡迎光臨，打烊餐廳：與知名主廚共享世界頂尖餐廳的隱藏版料理
9	田口護「Cafe Bach」咖啡甜點大全：經典老鋪巴哈咖啡館的正統甜點基礎技巧與63道圖解食譜，咖啡之神獨門搭
10	藍瓶子咖啡
11	田口護的精品咖啡大全
12	咖啡大全
13	法國甜點聖經(精裝)
14	珠寶盒法式點心坊
15	LE CREUSET 新·經典料理
16	奧黛莉 赫本-甜蜜的日常，美味的記憶
17	法國廚神的家常風甜品：簡單、天然！87道法國家庭天天上桌的甜點菜單
18	163道五星級創意甜點：為全家大小設計的四季點心(暢銷精裝版)
19	#Scandinavian Tableware：北歐經典器皿學 (限105 1020新書)
20	手作冰棒50款：從紐約紅到倫敦，天然、美味、時尚！

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	看圖學西餐-法式料理技巧自學全書
2	看圖學甜點-烘焙技巧自學全書
3	Chocolat/from the cocoa bean to the chocolat
4	Quay:Food inspired by nature
5	Delice法式甜點傳奇——名點、名廚、名店細說從頭
6	世紀廚神學院：法國博古斯學院頂級廚藝全書(4櫃&14櫃)
7	國家地理世界啤酒地圖
8	國家地理世界威士忌地圖
9	Feasting with Bompas & Parr
10	Praline
11	The Kingfolk Table
12	大廚聖經：200多道經典食譜・超過700種料理
13	喚醒世界的香味：一趟深入咖啡地理、歷史與文化的品味之旅
14	簡單而豐富・快速又滿足：廚房女神奈潔拉的140道療癒美味！
15	法國廚神的自然風家庭料理：190道經典湯、沙拉、海鮮、肉類、主食和點心
16	料理的科學
17	我會做菜 500道家庭必備經典
18	走進巴黎小酒館
19	傳奇與時尚 LADURÉE馬卡龍・典藏版
20	LADURÉE百年糕點老舖的傳奇配方

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	廚神的家常菜：傳奇餐廳的尋常料理，令人驚艷的好滋味
2	葛妮絲派特洛－父親的寶貝女兒：超級美味又非常簡單的150道食譜，慶祝和家人朋友共聚的歡樂時光
3	與主廚共餐：世界頂級餐廳的員工私房菜
4	法國藍帶巧克力聖經
5	藍瓶子咖啡
6	田口護「Cafe Bach」咖啡甜點大全：經典老鋪巴哈咖啡館的正統甜點基礎技巧與63道圖解食譜，咖啡之神獨門搭
7	烘焙聖經：美國甜點界傳奇大師的蛋糕、派、塔、餅乾、麵包和糖果
8	河田勝彥的法國鄉土甜點之旅 (精裝典藏版)：甜點教父畢生珍藏－138種由法國地方風土、歷史孕育的濃醇滋味。
9	法國7大甜點師烘焙祕技全書
10	廚神的盛宴：絕世鬼才赫斯頓的28道傳奇料理
11	頂級酒莊傳奇2
12	頂級酒莊傳奇3
13	法國廚神的家常風甜品：簡單、天然！87道法國家庭天天上桌的甜點菜單
14	163道五星級創意甜點：為全家大小設計的四季點心(暢銷精裝版)
15	手作冰棒50款：從紐約紅到倫敦，天然、美味、時尚！
16	#Scandinavian Tableware：北歐經典器皿學 (限105 1020新書)
17	杯子蛋糕:50道傳統義式輕料理
18	披薩:50道傳統義式輕料理
19	番茄：50道傳統義式輕料理
20	沙拉：50道傳統義式輕料理

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	台灣100名廚
2	Delice法式甜點傳奇——名點、名廚、名店細說從頭
3	意猶未盡之住家菜
4	全球單一純麥威士忌一本就上手(限量書盒珍藏版)
5	巴黎最老甜點舖 A la mere de famille：堅持250年，109道法式經典配方
6	歡迎光臨，打烊餐廳：與知名主廚共享世界頂尖餐廳的隱藏版料理
7	麵包的藝術：老麵麵種、食材應用、揉麵技法與長時間低溫發酵：紐約最強麵包大師 超過20年烘焙修練精華，頂級口感與風味技藝總整理
8	法國麵包教父的經典配方：梅森凱瑟的80款歐式麵包及獨家天然液種酵母，讓你在家揉出大師級自然原味
9	咖啡大全
10	田口護的精品咖啡大全
11	葡萄酒全書
12	傅培梅的中國名菜精選(精裝)
13	法國甜點聖經(精裝)
14	珠寶盒法式點心坊
15	LE CREUSET 新·經典料理
16	奧黛莉 赫本-甜蜜的日常，美味的記憶
17	雞蛋：50道傳統義式輕料理
18	馬鈴薯：50道傳統義式輕料理
19	義大利麵：50道傳統義式輕料理
20	巧克力：50道傳統義式輕料理

餐飲 翻轉孩子未來 巡迴書展 書單

NO	書 名
1	看圖學西餐-法式料理技巧自學全書
2	看圖學甜點-烘焙技巧自學全書
3	Chocolat/from the cocoa bean to the chocolat
4	Quay:Food inspired by nature
5	世紀廚神學院：法國博古斯學院頂級廚藝全書(4櫃&14櫃)
6	西班牙大廚教你做分子料理(精裝)
7	國家地理世界啤酒地圖
8	國家地理世界威士忌地圖
9	Feasting with Bompas & Parr
10	Praline
11	The Kingfolk Table
12	大廚聖經：200多道經典食譜・超過700種料理
13	喚醒世界的香味：一趟深入咖啡地理、歷史與文化的品味之旅
14	簡單而豐富・快速又滿足：廚房女神奈潔拉的140道療癒美味！
15	法國廚神的自然風家庭料理：190道經典湯、沙拉、海鮮、肉類、主食和點心
16	法國廚神西蒙上菜
17	跟著人氣主廚做!80銷魂法國甜點
18	走進巴黎小酒館
19	傳奇與時尚 LADURÉE馬卡龍・典藏版
20	LADURÉE百年糕點老舖的傳奇配方