

# Book

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

정리\_편집부

## Focus on

일본 최신 양과자 모음

## SWEETS COLLECTION 2004

해마다 재팬 케이크쇼·동경 전시회를 기념하기 위해 (사)동경도양과자협회가 발간하는 '스위츠 컬렉션 2004'이 발간됐다.

이 책은 (사)동경도양과자협회기술지도부와 (사)일본양과자협회연합회기술지도부 위원 87명이 직접 만든 최신 양과자를 소개하고 배합과 만드는 법까지 자세하게 설명하고 있다. 이 책에 실린 제품을 만든 사람들이 대부분 오너셰프로 활동하고 있어 자신의 가게에서 인기를 얻고 있는 제품과 최신 트렌드를 반영한 신제품 등으로 알차게 구성했다.

가격은 세금포함 3천 엔 (사)동경도양과자협회에 직접 문의하면 된다.

TEL : 03-5486-8412

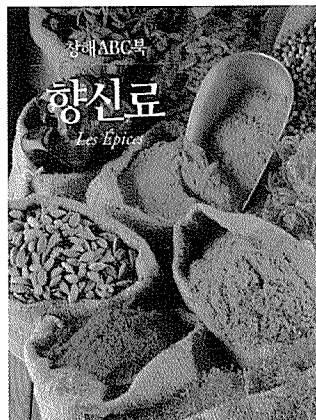
홈페이지 : www.gateaux.or.jp



## 이국적인 맛과 정취 향신료

음식의 맛과 향을 내는 데 없어서는 안 될 향신료에 대한 갖가지 이야기를 담았다. 향신료의 역사적 배경, 종류별 특성, 향신료에 얽힌 재미난 이야기 등 이 책 한권으로 향신료에 대한 상식을 마스터해보자.

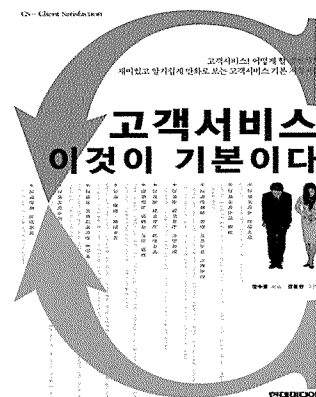
아니 위베르, 클로틸드 부아베르 지음/  
청해/9천 원



## 고객서비스에 대한 A to Z 고객서비스 이것이 기본이다

제과점도 서비스로 승부해야 할 시대이다. 첫 인사, 계산대에서의 예절, 미소짓는 법 등 쉬워 보이지만 가장 어려운 것이 제과점에서의 고객 서비스이다. 이 책은 독자들이 지루하지 않도록 재미있는 만화로 구성돼 쉽게 읽히는 장점이 있다. 또한 실례를 제시함으로써 바로 적용할 수 있어 유익하다. 크게 10장으로 나눠져 있는 이 책은 세부적으로 고객을 상대하는 법이 아주 상세하게 설명돼 있다.

장수용 지음, 강용진 그림/  
현대미디어/1만 원

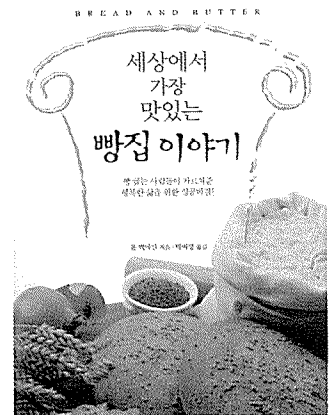


빵굽는 사람들이 가르쳐준 행복한 삶을 위한 성공비결

## 세상에서 가장 맛있는 빵집 이야기

미국의 유명한 제빵 프랜차이즈 '그레이트 허비스트'의 성공담을 전하고 있다. 돈을 벌기보다는 시간을 얻기 위해 일하기, 자유 프랜차이즈 등 독특한 규칙을 통해 비즈니스, 공동체, 자아에 대한 성공적인 삶을 제시하는 그들이 그려내는 건강하고 창조적인 문화를 경험할 수 있다.

톰 맥마킨 지음/예지출판사/  
1만1천500원



## 르 꼬르동 블루의 에센스 레시피 공개 프랑스 초콜릿의 기초

세계적인 제과학교 르 꼬르동 블루의 제과책 시리즈 중 7번째 책으로 초콜릿에 대한 기초 지식과 응용 레시피를 수록했다. 초콜릿의 성질부터 종류 등 이론적인 지식과 함께 초콜릿을 응용한 갖가지 양과자를 만드는 법이 자세하게 나와 있다.

도쿄 르 꼬르동 블루 교수진 지음/  
월간 쿠크 · (주)베스트홈/1만2천 원

