

GL·PICTORIAL 因为有橄榄 生活更精彩

橄榄画报

烘焙出加州的味道 ——果与梅的浪漫“蜜”方



烘焙出加州的味道
——果与梅的浪漫“蜜”方

(2016年06月14日 中国 上海)“我看着阳光洒下来，勾勒出壮丽山峦此起彼伏的完美轮廓，心中不禁感叹，这一定是自然界能够创造出的最美丽的画面。”感慨于马克·吐温对加州风情的勾勒，2016年6月14日，“烘焙出加州的味道”——加州开心果·西梅烘焙大师班在上海瑞金洲际酒店雅泰阁拉开帷幕。

“烘焙出加州的味道”是由美国开心果种植者协会(APG)及美国加州西梅协会(CPB)联手打造的，让中国的烘焙界精英们不仅体会到了加州的阳光，观赏了加州茂盛的果园，品尝了源自加州的开心果和西梅，还为他们带来了美国詹姆斯·比尔德基金(James Beard Foundation)“最佳厨师”奖的获得者——南希·锡尔弗顿(Nancy Silverton)及其助手达莉亚·纳尔瓦埃斯(Dahlia Narvaez)。同时，美国开心果种植协会全球市场总监Judy Hirigoyen女士、亚洲区市场总监Haiying Zhang女士及两位来自美国的开心果果农Diane Wood和Kristine Renee Robinson也远道而来，共享烘焙界的盛会。