

<<典雅欧式蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<典雅欧式蛋糕>>

13位ISBN编号：9787122000187

10位ISBN编号：7122000184

出版时间：2008-11

出版时间：7-122

作者：胡秀钟

页数：58

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<典雅欧式蛋糕>>

内容概要

本书主要介绍海绵类、戚风类、奶酪类、油脂类、慕司类欧式蛋糕配方和制作图解，图片丰富，创意独特，原辅材料配方详尽，对投料顺序、搅拌状态等关键操作详细图解，真正“手把手”式传授，可帮助蛋糕制作经营商户、蛋糕操作师、参加蛋糕制作技能培训的学员迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

<<典雅欧式蛋糕>>

书籍目录

制作工具和主要原料介绍 海绵类蛋糕 瑞士海绵卷蛋糕 巧克力海绵蛋糕 提子海绵蛋糕 水果海绵蛋糕 咖啡卷 海苔蛋糕 大理石蛋糕 枣泥核桃蛋糕 双色纸杯蛋糕 戚风类蛋糕 戚风蛋糕卷 肉松戚风卷 咖啡伴侣蛋糕 可可戚风卷 红茶蛋糕 绿茶蛋糕 彩虹戚风蛋糕 黄金香枕蛋糕 奶油戚风蛋糕 天使蛋糕 虎皮蛋糕 奶酪类蛋糕 轻奶酪蛋糕 意大利酸奶奶酪蛋糕 水浴奶酪蛋糕 鲜奶奶酪蛋糕 酸奶奶酪蛋糕 大理石奶酪蛋糕 咖啡奶酪蛋糕 椰香奶酪蛋糕 油脂类蛋糕 硬奶酪蛋糕 核桃奶油杯戟 香蕉蛋糕 黄油蛋糕 马芬蛋糕 魔鬼巧克力蛋糕 慕司类蛋糕 提拉米苏 瑞士奶酪慕司 巧克力奶酪慕司 巧克力咖啡慕司 红豆奶酪慕司 安马雷图 欧式巧克力慕司 欧式蛋糕的装饰

<<典雅欧式蛋糕>>

章节摘录

目录

<<典雅欧式蛋糕>>

编辑推荐

欧式蛋糕是一类以鸡蛋、奶油、面粉、奶油芝士等为主要原料，再配以水果、干果、巧克力等烘烤制成的松软食品。

其口味相当丰富，营养价值也很高，随着人们生活水平的不断提高，欧式蛋糕也渐渐地进入我们的生活。

中国的饮食文化有着悠远的历史，其特点是能够吸收各种饮食的精华，再进一步创新，本书所列产品有些就是很多蛋糕师经过多年努力，改良而得来的，更适合我国人民的口味。

希望本书中所介绍的内容，能够帮助大家学习、掌握欧式蛋糕的制作技巧，用你们的双手去制作诱人的、秀色可餐的美味，去装点百姓的幸福生活。

<<典雅欧式蛋糕>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>