第一图书网, tushu007.com

<<西点制作大全>>

图书基本信息

书名：<<西点制作大全>>

13位ISBN编号：9787122052759

10位ISBN编号：7122052753

出版时间：2009-10

出版时间：化学工业出版社

作者：刘建设，杨佩宝，王楠楠　编著

页数：136

字数：260000

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

内容概要

本书从西点的起源、西点制作的基础知识讲起，介绍了七大类、百余种经典西点的制作方法。所有原料、工具都娓娓道来，助你做出完美无缺的西点来；每款西点都配有详细的步骤讲解，就好像西点大师在手把手给你传授制作秘籍。

还等什么？

下一个西点高手就是你！

作者简介

刘建设，从事烘焙工作三十年，国家高级技师。
《中华烘焙》编委，曾在烘焙业工会培训部工作。
1979年至今在北京新侨饭店面包房（后与日本容喜堂合资为北京新侨三宝乐）工作。
1994年到日本培训学习。
擅长花样面包制作，对面粉有多年的理论研究和实际操作经验，常年在专业刊物上发表过作品，为各大杂志提供烘焙技术稿件。
是《中华烘焙辞典第三分册》一书的作者之一。
曾任北京电视台BTV3频道八方食圣和北京电视台BTV7频道食全食美栏目策划，曾任中央电视台4频道的面包超人大赛活动的专家评委。

<<西点制作大全>>

书籍目录

PART 1　西点基础　西点的起源　西点的分类　制作西点的准备工作　工具的选择　工具的使用方法　食材的选择　基本和面擀面的方法　油炸　融化巧克力　巧克力装饰技巧　打奶油　奶油装饰的制作　使用模具制作各种造型　水果处理与装饰技巧 PART 2　挞　关于挞　挞的基本做法　香橙果冻杏仁挞　千层蛋挞　经典葡萄牙蛋挞　草莓酥皮蛋挞　水润凝乳挞　紫薯蛋挞　风情樱桃蛋挞　诱惑蓝莓挞　糖粉果蛋挞　坚果蛋挞 PART 3 派　关于派　派的基本做法　乳香芝士派　奶油草莓派　香芒乳酪派　香菇鸡肉派　健康南瓜派　三角朗姆酒苹果派　蜜糖粉梨子派　雪域葡萄派　蜜豆派　百利草莓派　美味香芋派　栗子派　鸡蛋派　豆沙派　鸡肉色拉派　牛肉洋葱派 PART 4 布丁　关于布丁　布丁的基本做法　蜂蜜布丁　百利甜酒鸡蛋布丁　樱花布丁　咖啡草莓布丁　芒果布丁　酸奶布丁　草莓椰果布丁　抹茶布丁　QQ牛奶布丁　橙子布丁　葡萄布丁 PART 5 曲奇&饼干　关于曲奇&饼干　曲奇的基本做法　饼干的基本做法　奶油曲奇　丹麦曲奇　香酥曲奇　巧克力曲奇　曼越莓曲奇　柠檬奶油曲奇　提子曲奇　夹心曲奇　柠檬手指曲奇　可可核桃仁饼干　花生饼干　螺旋饼干棒　提子五星饼干　曼越橘饼干　圣诞饼干　玫瑰饼干　爱意饼干　草莓蛋糕饼干 PART 6 面包&泡芙　关于面包&泡芙　泡芙的基本做法　港式菠萝包　芝士火腿面包　法国黑麦吐司　汉堡包　火腿面包　小熊面包　奶香吐司　硬牛角面包　法棍面包　热狗　乳香派　蒜香面包　烤三明治　提子菠萝皮面包　水果泡芙　芝士比萨面包　夹心果酱面包　巧克力色拉泡芙　蛋黄酱泡芙　夹心芝士泡芙　奶油花型泡芙　硬皮泡芙　脆皮双层面包 PART 7　蛋糕、蛋糕卷　关于蛋糕、蛋糕卷　蛋糕的基本做法　蛋糕卷的基本做法　蓝莓蛋糕　布丁蛋糕　巧克力蛋糕　奶油杏仁蛋糕　提子奶油蛋糕卷　菠萝天使蛋糕卷　草莓天使蛋糕卷　水果奶酪蛋糕卷　杏脯蛋糕卷　蛋糕小卷 PART 8 比萨&巧克力&其他　关于比萨&巧克力　比萨的基本做法　通心粉肉肠比萨　中式煎饼比萨　芝士夹心比萨　巧克力甜甜圈　洋葱圈　蜂蜜柚子酸奶冻　脆皮巧克力棒　可可榛子巧克力球　杏仁朗姆酒巧克力　巧克力火锅　奶油草莓饮　肉桂奶油咖啡

章节摘录

插图：

编辑推荐

《西点制作大全》编辑推荐：烘焙大师亲自指导，最流行的新款西点制作。
细致的过程介绍，完美变身烘焙高手，挞、布丁、派、曲奇、泡芙、蛋糕卷、匹萨应有尽有哦。
超值附着烘焙入门DVD光盘。

第一图书网, tushu007.com

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