

<<零起点学做美味甜品>>

图书基本信息

书名：<<零起点学做美味甜品>>

13位ISBN编号：9787122099594

10位ISBN编号：7122099598

出版时间：2011-2

出版单位：化学工业

作者：高杰 编

页数：90

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>

## <<零起点学做美味甜品>>

### 前言

甜品，一般指在饭后吃的一种带甜味的小食。

有人说，喜欢吃甜食的人脾气都不坏，因为他们的坏情绪可以随时被冰激凌、巧克力、布丁、奶茶的香甜味道所融化。

同时，也有科学研究证实，甜食是放松心情、赶走抑郁的灵丹妙药，吃些甜食可以让人快乐。

在我看来，开心的时候吃些甜品，似乎更能增添幸福感。

懒洋洋的午后，约上三五知己小聚，品着自己亲手制作的好看又好吃的甜品，说说现在，聊聊过去，谈谈未来，人生的惬意也不过如此吧！

抑或是休息日，和自己所爱的人，宅在家里齐心协力做甜品，然后背靠背坐在地毯上边吃边聊，这何尝不是一种浪漫享受！

本书既有南方的双皮奶、北方的豌豆黄，也有西式的提拉米苏，是一本口味丰富、样式多变的甜品食谱“工具书”。

教你从零开始学习，让你从菜鸟变成可以随时大显身手的料理能手！

全书共分三部分。

第一部分介绍了29种饮料类甜品的制作方法，第二部分介绍了29种小吃类甜品的制作方法，第三部分介绍了25种糕点类甜品的制作方法。

本书图文并茂，每道甜品不但配有成品照片，还以“新手课堂”、“聪明点子”、“材料巧替换”、“好吃小秘籍”等形式提炼出制作要点，有些还配有步骤演示图，让你轻松上手。

愿本书能与你分享各种美味甜品的快乐滋味！

## <<零起点学做美味甜品>>

### 内容概要

本书是专为零起点的美食爱好者制作甜品设计的新手指南，在简单介绍制作甜品必备的常用食材和工具基础知识后，分饮料、小吃、糕点三部分详细介绍83例甜品的制作过程。让您一书在手，在家轻松享受甜品DIY的幸福滋味，做个时常甜蜜达人。

<<零起点学做美味甜品>>

作者简介

高杰，男，汉族，西式烹调技师，中西餐皆有所长。

擅长法式西餐和粤菜，善于利用食物自身的营养和美味烹调菜肴。

现任郑州大浪淘沙时尚酒店行政总厨。

曾先后在多家高星级饭店担任厨师长。

发表文章20余篇，多次担任中央电视台《天天饮食》、河南电视台《香香美食》等专业美食节目嘉宾

。《中国食品报》曾做专题报道。

## &lt;&lt;零起点学做美味甜品&gt;&gt;

## 书籍目录

制作甜品的常用食材 制作甜品的常用工具 第一章 饮料——给心情放一个假 蛋奶冰激凌 巧克力冰激凌 绿豆冰棍 麻酱冰棍 红豆牛奶冰 猕猴桃冰沙 冰凉西瓜汁 黑芝麻糊 花生糊 油茶面 核桃露 杏仁露 鲜果西米露 红豆西米露 珍珠奶茶 鸳鸯奶茶 姜汁撞奶 双皮奶 自制酸奶 草莓奶昔 红枣甜豆浆 蜂蜜柚子茶 酸梅汤 哈密瓜黑米甜汤 银耳莲子汤 百合绿豆汤 冰糖银耳炖血蛤 木瓜银耳糖水 鸡蛋腐竹糖水 第二章 小吃——你喜欢你就快乐 花生牛轧糖 枣泥榛子仁糖 夹心巧克力糖 芝麻汤圆 糯米花生黑汤圆 雨花石汤圆 糯米藕 冰糖葫芦 糖水山楂 糖水黄杏 焦糖布丁 双色牛奶布丁 杏仁豆腐 红酒炖梨 糖水蜜枣 自制龟苓膏 菠萝优酪乳 水果捞 水晶橙子冻 果肉果冻 脆皮炸鲜奶 红枣百合蒸南瓜 甜米花 甜酥花生 琥珀核桃 自制红薯干 拔丝红薯 翻沙芋头 豆沙春卷 第三章 糕点——弄出一点儿浪漫的气息 绿豆糕 山楂糕 椰汁冻糕 红豆南瓜糕 小豆凉糕 冰皮月饼 蛋黄豆沙月饼 萨其马 豌豆黄 驴打滚 核桃酥 豆沙酥 老婆饼 铜锣烧 麻球 椰香糯米糍 酥皮水果糖 花生巧克力棒 奶油泡芙 巧克力曲奇 微波炉蛋糕 奶油蛋糕卷 纸杯小蛋糕 提拉米苏 冻芝士蛋糕

### 章节摘录

插图：麦芽糖从小麦和糯米中提炼出来的，甜度约为蔗糖甜度的30%，但其可口性较好，由于其结晶性低，有防止淀粉凝聚的作用。

一般用于制作糖果等甜品。

转化糖浆是制作月饼不可缺少的用料之一，也可以代替砂糖来制作萨其马、蛋糕等甜品。

可长时间保存而不结晶。

市售的转化糖浆品种不一，性状差异也很大，包括现在各大月饼厂商，很多都是厂里的师傅自己熬制转化糖浆。

如果买不到市售的转化糖浆，可以自己动手熬制，具体方法为：不锈钢锅置火上，放入细砂糖200克，倒入90毫升清水，小火煮至砂糖溶化且锅中的糖液沸腾，淋入25毫升新鲜柠檬汁，继续煮20~30分钟，糖浆的颜色变深，关火，放置1天以后使用。

如果想一次多做一些，可以成倍增加材料的用量。

<<零起点学做美味甜品>>

编辑推荐

《悦然美食:零起点学做美味甜品》：简单，好吃，零失败。  
原料易得，配料精准，图文详细，新手一学就会。

<<零起点学做美味甜品>>

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>