

<<创意小饼干>>

图书基本信息

书名：<<创意小饼干>>

13位ISBN编号：9787501943715

10位ISBN编号：7501943710

出版时间：2004-7-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：吴景发

页数：143

字数：130000

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>

<<创意小饼干>>

内容概要

现代人对食的要求越来越高，对甜品也不例外，不再局限于旧有的款式，因此不少酒楼食肆为招徕顾客，不断在甜品的款式上下工夫，力求精致小巧，所谓小吃多滋味，希望客人“吃过返寻味”。

这些酒楼食肆除了在甜品的款式上花心思外，更为了迎合现代人重视健康饮食的趋势，在材料的搭配上亦下了不少工夫。

一些高级食肆更使用燕窝、雪蛤膏、人参等高级滋补药材作材料，强调吃过后可以养颜滋补，以吸引顾客。

制作甜品，说易不易，说难亦不难，只要你肯多花心思，熟能生巧，亦可做出多姿多彩的甜品。

在本书内，我提供了四十三款的甜品给大家参考，其中包括糖水类、糕点类及水果类等，所用的材料亦包罗万象。

其中有有些甜品，是我们在家中亦能炮制出具有特色的甜品，不用光顾酒楼食肆亦可尝到，符合经济原则，而且自己亲手做，滋味与别不同，你们是否同意？

<<创意小饼干>>

书籍目录

如何烘焙美味饼干？

简易饼干馅料和糖饰 方块饼干 美式伯劳尼 苹果酥饼片 杂里里仁条饼 石板街 柳橙椰子酥条 胡桃松饼片 云石芝士伯劳尼滴面饼干 杂果仁脆饼 胡桃巧克力碎饼 岩石松饼 芝士虾米香脆饼 腰豆松脆饼 印模饼干 妈妈卡利饼 巧克力杏仁酥饼 榛子消闲饼 柳橙酥饼 榛子果酱圈 果酱夹心饼 黄梨塔 桂皮星姜饼挤花饼干 瑞士塔 柠檬香酥饼 咖啡杏仁蛋白饼 红樱桃香酥饼 手指饼干 桂皮榛子松酥饼造型饼干 花生芝麻酥脆饼 意大利脆饼 巧克力杏仁杯 传统花生饼 杏仁玉米脆饼 苏格兰酥饼 辫子酥饼 杏仁月弯饼 胡桃巧克力淇淋塔酥脆饼干 杏仁酥饼 芝士酥饼 蝴蝶酥 草莓酥饼薄脆饼干 意大利咖啡脆饼香烟卷 杏仁脆片 白兰地脆饼 蛋散简易饼干 椰子胡桃糖果 花生米花球 柳橙杏仁特富 玉米脆片乐东饼 白色圣诞冷藏饼干 双色圆轮酥饼 三角形柠檬芝士饼干 绿茶饼干 冷藏柳橙饼干 巧克力杏仁片饼 棋盘饼干 蛋散的造型 杂里里仁脆饼的造型 妈妈卡利饼的造型 黄梨塔的造型 辫子酥饼的造型 怎样制造酥饼皮？

<<创意小饼干>>

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>