

<<超简单新手烘焙>>

图书基本信息

书名：<<超简单新手烘焙>>

13位ISBN编号：9787501976447

10位ISBN编号：7501976449

出版时间：2010-9

出版时间：祐成二叶、高沢纪子、传神 中国轻工业出版社 (2010-09出版)

作者：(日)祐成二叶, (日)高沢纪子, 传神 著

页数：112

译者：传神

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>

<<超简单新手烘焙>>

内容概要

《超简单新手烘焙》介绍108道简单易学、美味可口的人气点心，包括松饼、烤饼、饼干、蛋糕、面包、馅饼等时尚甜点。

其中还专门针对孩子，介绍了如何把果蔬变为孩子喜欢吃的蔬菜小点心。

书中不但对每道点心的材料、分量、操作步骤、制作时间、烘焙器具等做了详细描述，还告诉读者很多关于烘焙工具、烘焙技巧的基础知识。

《超简单新手烘焙》内容充实、简易时尚、实操性强，是点心爱好者，特别是崇尚高品质生活的白领的首选。

<<超简单新手烘焙>>

作者简介

译者：传神 编者：（日本）祐成二叶（日本）高沢纪子

<<超简单新手烘焙>>

书籍目录

制作美味点心的准备工作 本书使用说明 Part1 简易点心轻松做原味松饼 胡萝卜杏肉松饼 黑砂糖奶油抹茶松饼 芒果牛奶蛋羹松饼 双层巧克力松饼 豆浆红豆松饼 奶油奶酪紫芋松饼 美式煎饼 美式苹果煎饼 烤小煎饼 南瓜酱烤卷饼 意大利甜点卡萨特 法式薄饼 法式水果薄饼 法式冰淇淋薄饼 法式橘子苹果酒薄饼 辣味苹果烤饼 栗香抹茶烤饼 柳橙汁葡萄干烤饼 奶茶白巧克力烤饼 英式柠檬巧克力蛋糕 微笑的马克杯蛋糕 牛奶糖杯状蛋糕 面包圈塔 豆浆迷你面包球+杏仁酱 香蕉棉花糖巧克力面包球 七彩巧克力面包圈 麻花面包条 心形小饼干 雪球饼 巧克力饼干棒 小三角饼干 法国瓦片饼干 奶酪咸饼干 草莓酸奶蒸糕 咖啡牛奶蒸糕 法式栗子蒸糕 肉桂红豆卷 蛋糕面包 水果红豆馅面包 豆浆奶酪面包 土豆蛋黄酱面包 煎蛋卷玉米面包 沙司的简单制作方法 Part2 打造极致精美点心 香芒蛋糕 香蕉蛋卷 樱桃圆顶蛋糕 草莓蛋糕卷 盐焦糖蛋糕卷 香蕉可可蛋糕卷 红茶奶油奶酪蛋糕卷 橘子酸奶慕斯卷 核桃巧克力条 奶油奶酪条 椰子黄桃条 覆盆子条 蜂蜜年轮蛋糕 黑芝麻抹茶年轮蛋糕 牛奶可可年轮蛋糕 抹茶扭纹磅蛋糕 卡布奇诺磅蛋糕 香蕉核桃磅蛋糕 红茶戚风蛋糕 黑糖无花果日式茶糕 蓝莓炼乳茶糕 榛果费南雪 水果塔 经典蛋塔 巧克力栗子塔 菠萝杏仁酱塔 利用家中物品制作简单模具 Part3 巧做蔬菜小点心 胡萝卜小甜球 黄桃胡萝卜馅饼 胡萝卜脆饼 胡萝卜黑豆蛋糕 奶油胡萝卜铜锣烧 螺旋菠菜饼干 美式菠菜煎饼 日式菠菜小馒头 菠菜奶酪磅蛋糕 南瓜奶酪塔 南瓜派 南瓜酱馒头 比利时苹果煎饼 甜甘薯泥 甘薯纳豆马拉糕 小番茄迷你蛋糕 小番茄炸饼 Part4 体验亲子互动点心 小木屋烤饼 卷毛狗烤饼 小汽车烤饼 动物造型饼干 果树造型饼干 草莓曲奇饼 棒棒糖曲奇饼 栗香巧克力圆球蛋糕 Part5 节日奢华点心 教你做花田蛋糕 热带风情甜筒蛋糕 葡萄蛋塔 圣诞合唱蛋糕 奶油蛋糕卷 鲤鱼奶油卷 巧克力杯子蛋糕 菱形三色蛋糕 叶状馅饼 圣诞圈饼干 小鸡饼干 巧克力葡萄干饼干 白巧克力饼干条 心形美味可丽饼 点心制作必备基本用语 掌握小技巧, 点心更美味

<<超简单新手烘焙>>

章节摘录

插图：

<<超简单新手烘焙>>

编辑推荐

《超简单新手烘焙》：新手一学就会的108款人气点心 不用烤箱也烘焙松饼-创意饼干-时尚蛋糕-华丽面包-古朴馅饼-温馨

<<超简单新手烘焙>>

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>