

<<一定要学会的点心>>

图书基本信息

书名：<<一定要学会的点心>>

13位ISBN编号：9787506459785

10位ISBN编号：7506459787

出版时间：2009-12

出版时间：中国纺织

作者：王申长

页数：111

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>

## <<一定要学会的点心>>

### 内容概要

当我们出门逛街、上西餐厅吃饭、流连于咖啡馆时，时常会被橱窗里精致可爱、妆点得五颜六色的点心所吸引，忍不住想买几个回家好好享用。

这时你是否想过自己学做点心呢？

有人会说：“那些材料准备起来非常麻烦、自己家里又没有烤箱、没那么多时间……”其实许多点心的原材料简单易得，随处都能买到，制作时也只需一点时间，而且不用烤箱也能做出美味的点心，还能充分享受自己动手的乐趣。

如果家中没有烤箱或不喜欢烤箱烘焙的重口味点心，那么绵软的慕斯，口感滑嫩的奶酪、果冻和布丁，夏天不可不吃的冰砂和水果盘，还有手工巧克力等，都是好吃、不费时且不用烤箱就能完成的点心。

随着现代人饮食观念的改变，除了正餐要求制作简单迅速，就连饭后的小插曲和下午茶的主角——点心，也希望能简单易做且美味可口。

本书以此为出发点，经过作者的特别设计，不需用烤箱就能做出各式美味点心，相信一定能符合大家要求。

只要按照书中材料的比例、步骤一步一步制作，就算是初学者也能轻松做出美味点心！

不用烤箱做点心，让你的生活有更多选择。

<<一定要学会的点心>>

书籍目录

序 不用烤箱，也能做出好吃的点心哪些点心可以在家做工具介绍材料介绍简单点心基本功慕斯&慕斯蛋糕 芒果慕斯蛋糕 绿葡萄慕斯/覆盆子慕斯蛋糕 乳酪慕斯 抹茶慕斯蛋糕 巧克力慕斯蛋糕 提拉米苏 草莓慕斯蛋糕 香蕉慕斯蛋糕 香酒慕斯蛋糕奶酪&布丁&果冻 橙香奶酪 意式卡鲁哇奶酪 薰衣草奶酪 芒果奶酪/蒸焦糖布丁 紫米布丁 巧克力布丁 蒸抹茶布丁 黑樱桃果冻 红莓水果冻/玫瑰花茶冻 蜜桃果冻 酸奶果冻 菊花薄荷茶冻蛋饼&松饼&薄饼 草莓蛋饼 黑莓蛋饼 冰激凌蛋饼/蜂蜜松饼 红豆铜锣烧 松饼奶油蛋糕 橙香火烧松饼 香草薄饼/樱桃奶油薄饼冰砂&水果 芒果冰砂 鲜橙冰砂/鲜果抹茶冰激凌 猕猴桃冰砂/火龙果冰砂 酥皮冰激凌 冰梅双色番茄 焦糖烧苹果 黑莓炸水果/综合水果甜汤 红酒烧鲜梨 综合水果沙巴漾 鲜橘甜酒浓情巧克力 巧克力麻团 手工巧克力/脆皮巧克力水果 芝麻巧克力脆片特别加赠 综合口味手工蛋卷 蜂蜜金黄水果甘薯煎饼

<<一定要学会的点心>>

章节摘录

插图：

## <<一定要学会的点心>>

### 编辑推荐

《一定要学会的点心》：精品西点系列

<<一定要学会的点心>>

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>