

<<最具人气的西点精选>>

图书基本信息

书名：<<最具人气的西点精选>>

13位ISBN编号：9787506460729

10位ISBN编号：7506460726

出版时间：2010-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：王安琪

页数：158

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>

## <<最具人气的西点精选>>

### 内容概要

烘烤西点时，可以打开烤箱门吗？  
模具应如何清洗及保存？  
为什么蛋使用前需放在室温下回温？  
为什么蛋白会出现无法打发的情况？  
蛋白打发后，为什么需要分两次拌入蛋黄糊中？  
为什么打发鸡蛋时要隔水加热？  
提拉米苏是蛋糕还是慕斯？  
烤好的蛋糕为什么会塌陷？  
.....通过阅读本书，你就能找到以上问题的答案。

<<最具人气的西点精选>>

书籍目录

饼干、挞派篇 香辣乳酪饼 玉米脆片小饼 巧克力榛果雪球 果酱奶酥 芝麻薄烧 核桃挞 核桃葡萄干馅 脆皮椰子挞 椰子奶油馅 蛋挞 蛋黄馅 草莓酥挞 奶油馅 栗子薄酥 栗子馅 巧克力酥条 苹果派 苹果馅 培根乳酪派 奶油柠檬派 奶油柠檬馅 波士顿派 起酥蛋糕慕斯、乳酪、蛋糕篇 草莓慕斯 巧克力慕斯 芒果慕斯 奶油泡芙 奶油布丁馅 焦糖布丁 意大利奶酪 原味乳酪蛋糕 大理石乳酪蛋糕 提拉米苏 轻乳酪蛋糕 巧克力戚风蛋糕 香草海绵蛋糕 柠檬蛋糕 美式舒芙里 黑森林蛋糕 蜜果奶油蛋糕 制作西点的工具与材料 制作西点的基本常识 布朗尼蛋糕 香杏蛋糕 沙哈蛋糕 蓝莓玛芬 天使蛋糕 杏仁贝壳蛋糕 南瓜蜂蜜蛋糕 面包篇 制作美味面包的重要材料 面包基本面团的制作 菠萝面包 菠萝皮 葱花面包 葱花馅 红豆面包 红豆馅 芋头面包 芋头泥 沙拉面包 蔬菜沙拉馅 全麦葡萄面包 牛角可松 丹麦吐司 水蜜桃丹麦面包 法国面包 白吐司 最受欢迎的西点篇 可丽露 咖啡菠萝泡芙 咖啡奶油布丁馅 茅屋乳酪派 楚弗杯子蛋糕 香吉士奶油馅 乡村黑麦面包 法式咸蔬派 成功制作西点的秘诀 如何挑选烤箱

<<最具人气的西点精选>>

章节摘录

插图：

<<最具人气的西点精选>>

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>