

<<新编慕斯基础教程>>

图书基本信息

书名：<<新编慕斯基础教程>>

13位ISBN编号：9787534147753

10位ISBN编号：7534147751

出版时间：2012-9

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：犀文图书 编写，黎国雄 编写

页数：155

字数：150000

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>

<<新编慕斯基础教程>>

前言

在面对惊艳美食的今天，西点作为一颗璀璨的明珠也走入了大众的视野。

精致西点融入大众生活，不再停留于简单的消费阶层，许多家庭有了更高的追求。

美味西点的制作方法是什么，为什么能有如此多样的造型，如何才能制作出一份精美的西点？

这就是我们要解决的问题，并以此为专业人士提供一个深造的平台，为业余爱好者提供一个学习的机会。

本系列丛书由《新编慕斯基础教程》和《新编裱花基础教程》组成，不仅涵盖了最基础的入门知识，还运用具体操作实例向读者详细介绍西点的制作方法。

该系列丛书力求做到结构简单明了，易于查阅；内容丰富实用，涵盖面广，并配以精美图片，对每一款西点进行详细介绍和说明，力求使制作方法简便易懂。

作为西点翘楚的慕斯，以精湛的制作工艺，赢得了广大消费者的青睐。

本书《新编慕斯基础教程》专门介绍了慕斯的制作方法，让您能够快速地掌握专业技术，轻松做出爽口的慕斯。

本书首先从蛋糕体的制作、使用器材、原材料等入手，深入浅出地介绍了慕斯的基础知识；再用实例体讲解了详细制作过程，选用了100多款慕斯糕点，以水果、乳酪、巧克力、果冻等划分为四大类别，采用清晰的流程图片，图文并茂地进行讲解，并附温馨小贴士，您可从中了解到相关的制作技巧和慕斯的特点。

每一款慕斯都小巧可人，拥有一流的口感和创意。

本书既可作为专业人士拓展学习，也可供业余美食爱好者参考辅导。

我们真诚希望，我们的努力能对您有所帮助！

<<新编慕斯基础教程>>

内容概要

《新编慕斯：基础教程》带您走进慕斯蛋糕的制作天地，经典款式赏心悦目，创新款式意蕴无穷。从经典的水果慕斯到甜润的乳酪慕斯，还有充满浪漫风情的巧克力慕斯和爽口的果冻慕斯，品种齐全，口味丰富，款式新颖，为专业人士提供了一个深造的平台，为业余爱好者提供了一个学习的机会。

《新编慕斯：基础教程》是由知名厨艺大师——黎国雄亲自指导的，是一本专为厨艺初学者、爱好者打造的慕斯蛋糕制作大全。

慕斯蛋糕最早出现在法国巴黎，口感自然单一，没有繁琐的制作和华丽的点缀，但是入口的美味令人惊艳，受到广大家庭的喜爱。

本书根据慕斯的特点，挑选富有特色和代表性的慕斯，详尽地介绍给慕斯蛋糕的追随者和蛋糕制作初学者，助您轻松领略慕斯蛋糕经久不衰的奥秘。

<<新编慕斯基础教程>>

作者简介

犀文图书，是一家以出品“生活·经济”类图书为主业，集创意、编撰制作和销售于一体的成长型文化企业。

公司成立于2003年9月，90%员工为大专以上学历，核心团队皆为业界资深出版人和卓越设计师。

公司成立7年来，已与国内外数十家出版机构建立了深度合作的关系，年出品图书500余种，年版权交易150余种。

犀文出品的图书主要为烹饪菜谱、小手工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类。

犀文图书以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性，一流的装帧设计和版式设计已在生活经济图书领域颇有影响。

犀文图书策划制作的图书贴近市场，设计水准上乘，在出版业界中独树一帜，品牌已见雏形。

犀文图书根植于厚重的华夏文化，置身于现代图书市场文化产业之林，志存高远，弘思远益。

犀文图书以传播知识，实用民生为己任，实行现代企业制度，严格管理，高效经营，凭借犀文人强烈的前瞻意识和敏锐深刻的洞察力，以及同舟共济的团队精神和卓著专业品质，犀文图书开拓前进，定会在中国文化产业发展大局中占有一席之地。

正如犀文铭所言：用志坚则无事不达，用心诚则无事不至。

<<新编慕斯基础教程>>

书籍目录

PART 1 慕斯基础知识

关于慕斯

巧克力配件的制作

相关器材

PART 2 水果类慕斯

百香果慕斯

蓝莓慕斯

猕猴桃慕斯

桑果慕斯

鲜草莓慕斯

香蕉慕斯

热带风情椰子慕斯

糖水柳橙慕斯

丽莎果优慕斯

焦糖香蕉慕斯

鲜香薄荷慕斯

樱桃雪慕斯

凤梨慕斯

杏仁慕斯

榴莲慕斯

芒果慕斯

蜜桃慕斯

番石榴慕斯

柠檬慕斯

香橙慕斯

樱桃慕斯

花瓶芒果慕斯

板栗芒果慕斯

水果杂烩慕斯

草莓慕斯

杏子慕斯

猕猴桃慕斯卷

沙卡香橙慕斯卷

柳橙豆腐慕斯

芒果舒芙蕾

赤豆绿茶慕斯

香草椰奶慕斯

草莓椰奶慕斯

柠檬酱慕斯切饼

芒果牛奶慕斯

白兰地草莓慕斯

蜜桃慕斯塔

PART 3 乳酪类慕斯

蓝莓乳酪慕斯

覆盆子乳酪慕斯

<<新编慕斯基础教程>>

柚子乳酪慕斯
蜂蜜富士山
绿茶开心果乳酪慕斯
黑芝麻乳酪慕斯
椰奶赤豆乳酪慕斯
凤梨乳酪慕斯
什果乳酪慕斯
香草小桥流水
椰子味卡士达馅乳酪慕斯
成派皮
南瓜乳酪派
香蕉乳酪派
乳酪布丁派
卡斯迪乳酪派
红茶杏仁乳酪慕斯
优格鲜橙乳酪慕斯
樱桃乳酪慕斯
草莓乳酪慕斯
酸味馅乳酪慕斯
天使乳酪慕斯
哈密瓜乳酪慕斯
咖啡乳酪慕斯
香橙乳酪慕斯
玫瑰花馅乳酪慕斯
椰香乳酪慕斯
芒果乳酪慕斯
香槟青提乳酪慕斯
利宾纳黑提乳酪慕斯
苹果乳酪慕斯
芒果香蕉乳酪慕斯
焦糖可可乳酪慕斯
黄桃乳酪慕斯
玉米乳酪慕斯
金橘乳酪慕斯
椰香西洋梨乳酪慕斯
猕猴桃的妙想
焦糖咖啡乳酪慕斯
开心果乳酪慕斯
栗香乳酪慕斯
焦糖乳酪慕斯
樱桃乳酪慕斯
柠檬乳酪慕斯
香浓意大利乳酪慕斯
红酒葡萄乳酪慕斯
PART 4 巧克力类慕斯
糖水香蕉巧克力慕斯
白巧克力慕斯

<<新编慕斯基础教程>>

酸乳香巧克力慕斯
红薯巧克力慕斯
开心果巧克力慕斯
黑白巧克力慕斯
樱桃15克力慕斯
黑森林慕斯
焦糖巧克力慕斯
香浓咖啡巧克力慕斯
椰子巧克力慕斯
草莓白巧克力慕斯
朗姆酒风味慕斯
尼斯卡巧克力慕斯
柠檬巧克力慕斯
香草巧克力慕斯
牛奶巧克力咖啡慕斯
杏子巧克力慕斯
沙卡巧克力慕斯
红樱桃白巧克力慕斯
巧克力乳酪派
香蕉巧克力奶油馅派
PART 5 果冻类慕斯
牛奶圣火杯
绿茶柠檬果冻慕斯
青提巧克力果冻慕斯
巧克力酸奶果冻杯
猕猴桃乳酪果冻慕斯
牛奶芒果果冻慕斯
蜜桃果冻慕斯
酸奶草莓果冻慕斯
咖啡牛奶果冻慕斯
香蕉慕斯杂烩果冻
水蜜桃果冻慕斯

<<新编慕斯基基础教程>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<新编慕斯基础教程>>

编辑推荐

《新编慕斯基础教程》编辑推荐：名师讲解点拨，慕斯轻松制作；新手必备宝典，就业创业指南；图文并茂，过程详细，简单易学；手把手助您成为慕斯蛋糕制作达人。

<<新编慕斯基础教程>>

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>