第一图书网, tushu007.com

<<易学易做糕点120种>>

图书基本信息

书名：<<易学易做糕点120种>>

13位ISBN编号：9787535774507

10位ISBN编号：7535774504

出版时间：2013-1

出版时间：湖南科技出版社

作者：李瑞华 编

页数：127

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

第一图书网, tushu007.com

<<易学易做糕点120种>>

内容概要

《易学易做糕点120种》中120张高清配图，120例达人支招，120款热量提示，详尽解说，精心制作。
低脂低热量，营养健康，在家就做出经典好滋味。

120例达人支招，120款热量提示。
低脂肪低热量小面包，营养健康，易学易做。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

李瑞华，在烘焙业有20多年工作经验，考取了我国烘焙技师职称。
广州市优秀烘焙专业教师，国家职业技能竞赛裁判员，是国家轻工业局烘焙业首名获“全国技术能手”称号的烘焙技师。

第一图书网, tushu007.com

<<易学易做糕点120种>>

书籍目录

Part1：糕点基础篇
基本原料
基本工具
基本步骤
Part2：香甜健康蛋糕篇
香甜健康蛋糕篇
枣泥切片蛋糕
瑞士卷蛋糕
葡萄蛋糕卷
草莓酱芝士蛋糕
巧克力三角蛋糕
原味水果蛋糕
黑芝麻蛋糕卷
什果蛋糕
榴莲慕斯蛋糕
巧克力慕斯
巧克力冻饼
牛油蛋糕
肉松沙拉咸蛋糕
蜂蜜蛋糕
奶香柠檬蛋糕
小小人蛋糕
巴黎圣母院蛋糕
黑白甜心蛋糕
艾草红豆蛋糕
绿茶蛋糕
香橙蛋糕
柠檬蛋糕
肉松蛋糕
蜂蜜杯子蛋糕
戚风蛋糕
橙子奶油蛋糕
柠檬杯子蛋糕
巧克力杯子蛋糕
巧克力核桃蛋糕
原昧蛋糕
抹茶蛋糕
椰浆蛋糕
草莓布丁
芒果鸡蛋布丁
蓝莓蛋糕
香草蛋糕卷
抹茶红豆蛋糕卷
Part3：美味绿色甜糕篇
栗子糕

第一图书网, tushu007.com

马蹄糕
红枣桂圆糕
香芋糕
黑芝麻糕
桂花糕
萝卜糕
虾米萝卜糕
水晶红豆糕
椰汁糕
莲藕糕
抹茶糕
陈皮糕
山楂糕
荔枝桂花糕
木瓜糕
琵琶糕
花生草饼
芒果糯米糍
黄金糕
红豆草饼
绿茶草饼
板栗草饼
紫薯糯米糍
芝麻草饼
沙琪玛
椰蓉草饼
黑糯米糕
寿字发糕
芝麻软糕
红枣软糕
花生软糕
绿豆草饼
椰蓉姜汁软糕
绿豆糯米糍
Part4：可口瘦身月饼篇
白莲蓉月饼
香芋冰皮月饼
红豆冰皮月饼
莲蓉冰皮月饼
蛋黄白莲蓉月饼
绿豆蓉月饼
风梨月饼
蛋黄红豆月饼
枸杞无花果月饼
果仁月饼
绿茶月饼
板栗冰皮月饼

第一图书网, tushu007.com

黑芝麻冰皮月饼
巧克力月饼
蔓越莓月饼
桑果绿豆月饼
蜜汁百合月饼
蛋黄莲蓉月饼
紫薯月饼
桂圆莲蓉月饼
香橙蛋黄月饼
板栗巧克力月饼
Part5：飘香纤体酥饼篇
蛋黄酥
燕麦酥
芒果酥
合桃酥
蜜瓜酥
南瓜酥
芝麻酥饼
红豆饼
迷你鸡仔饼
绿豆饼
花生小酥饼
澳门老婆饼
老公饼
牛奶夹层芝麻饼
夹层花生饼
瓜仁饼
豆沙酥
杏仁酥
蟹黄饼
绿茶酥
杏仁饼
蛋挞
榴莲酥
铜锣烧
椰汁酥糕
甜酥饼

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页：插图：红枣软糕原料：糯米粉80克，去核小红枣、白砂糖适量。
做法：1.先将小红枣煮软，用刀剁细。
2.将糯米粉倒入盘内，加白砂糖和剁细的小红枣，拌匀。
3.倒入刷油方盒内，入蒸笼蒸40分钟后取出。
4.稍冷后切成长方形。
花生软糕原料：细砂糖150克，澄粉80克，玉米粉40克，马铃薯淀粉80克，柠檬汁、花生碎适量。
做法：1.将细砂糖、澄粉、玉米粉、马铃薯淀粉拌匀，置于炉火上煮至黏稠状。
2.将柠檬汁和花生碎加入拌匀，倒入平盘抹平表面。
3.放入蒸笼以大火蒸约8分钟。
4.软糕取出冷却后即扣出。
绿豆草饼原料：糯米粉250克，艾草10克，白砂糖、黄豆粉、绿豆馅、白椰蓉、黄椰蓉适量。
做法：1.艾草放进热水里泡开，滤出汁备用。
2.糯米粉、白砂糖和水搅拌均匀。
3.包上保鲜膜，放入微波炉加热约3分钟后，用筷子快速搅拌均匀。
4.放入艾草汁，用微波炉加热约2分钟，取出倒入黄豆粉里，包进绿豆馅，撒上白椰蓉和黄椰蓉。

第一图书网, tushu007.com

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