<<时尚冰点>>

图书基本信息

<<时尚冰点>>

内容概要

全书包括冰淇淋制作基础知识,果冻、刨冰和冰糕,香草、巧克力和咖啡冰淇淋,水果和坚果冰淇淋,脱脂奶油和低脂冰淇淋等5部分内容。

详细介绍冰淇淋制作的各个环节,包括果汁、蛋卷筒、蓝子和点缀物、装饰小品等方面的制作技巧, 具体介绍了几十种流行冰淇淋的配方和制作方法,均附有精美图片。

<<时尚冰点>>

书籍目录

- 一冰淇淋制作基础知识
- 1必要的设备
- 2基本配料
- 3制作冰淇淋的准备
- 4冰块准备程序
- 5冰淇淋和果冻
- 6香料
- 7模具使用
- 8分层与波纹
- 9冰淇淋硬糖
- 10 篮形、饼干形和蛋卷冰淇淋

.

二果冻、刨冰和冰糕

······

三香草、巧克力和咖啡冰淇淋

.

四 水果和坚果冰淇淋

.

五 脱脂奶油和低脂冰淇淋

.

<<时尚冰点>>

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