

<<新手甜点>>

图书基本信息

书名：<<新手甜点>>

13位ISBN编号：9787538163186

10位ISBN编号：7538163182

出版时间：2010-6

出版时间：辽宁科技

作者：李建生

页数：150

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>

## <<新手甜点>>

### 内容概要

一本专门为烘焙新手设计的食谱，作者整理出六十道初学者最容易学习又好吃的点心，让第一次接触烘焙的读者能轻松上手。

其重点在于将烘焙的材料、器具以及基础用语和做法等，以详细的图文呈现，让新手能在数百张清楚的照片及文字说明中，轻松地进入西点世界，做出不失败的点心。

特点： 1. 最前面的如何使用本书有利于读者更好的阅读和使用本书。

2. 有的放矢，主要针对新手对症下药。

资深烘焙专家所著作品，无论是品种或样式都深得读者欢迎。

## &lt;&lt;新手甜点&gt;&gt;

## 书籍目录

推荐序 新手的乐趣自序 甜点乐趣,邀您一同参与本书使用的道具本书使用的材料PART1 基础篇 1、不用面粉也能做的点心 焦糖布丁 摩卡布丁 法式烤布蕾 伯爵茶布丁 日式抹茶布丁 芒果草莓冻 焦糖奶酪 橙味果冻 米香柚子冻 胡椒葡萄柚冻 2、开启甜点之门的钥匙——巧克力 生巧克力块 传统巧克力 榛果巧克力 芒果砖块 杏果巧克力 3、入门点心由此进 巧克力煎饼 华富饼 巧克力华富饼 原味煎饼 英式松饼 香蕉蛋糕 大理石蛋糕 古典巧克力 什锦水果蛋糕 栗香柔软蛋糕 马德雷妮 布列塔尼 达客瓦滋 炸巧克力 坚果杏仁蛋白饼PART2 进阶篇 1、三种挑战甜点的方法 覆盆子慕斯 黑醋栗慕斯 绿茶牛奶慕斯 杏桃慕斯 柠檬慕斯 菠萝泡芙 起酥泡芙 巴黎圈 水果艾克力 巧克力菠萝泡芙 飘浮雪球 巧克力舒芙蕾 水果沙巴勇 提拉密斯 水果蛋糕卷 2、微笑的弧度——奶酪 原味奶酪蛋糕 大理石奶酪蛋糕 酸奶椰汁奶酪 樱桃奶酪蛋糕 咖啡奶酪蛋糕 3、酥皮的异想世界 巧克力挞 水果挞 洋梨挞 奶酪挞 核桃挞 原味千层酥 栗子千层 苹果千层酥 樱桃千层条附录 食材容量与重量换算表

<<新手甜点>>

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>