

<<西点制作>>

图书基本信息

书名：<<西点制作>>

13位ISBN编号：9787543648081

10位ISBN编号：7543648083

出版时间：2011-2

出版时间：青岛出版社

作者：主妇生活社 编

页数：159

字数：200000

译者：沈丽

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>

## <<西点制作>>

### 内容概要

随着社会的发展，西点美食已经成为广受大众欢迎的食品。西点的制作讲究选料、搭配、造型、烘烤蒸制的温度、时间等。既要好吃，又要好看，还要有创意。

本书讲角的西点只要按步骤操作，配料正确，做出来的成品都会既好吃，又美观，特别适合砚面包制作师和普通家庭主妇阅读。

<<西点制作>>

作者简介

译者：沈丽 编者：（韩国）主妇生活社

## &lt;&lt;西点制作&gt;&gt;

## 书籍目录

烹饪小功法 制作沙司 与意大利美食搭配的葡萄酒 三明治的营养调配 面包和基本和面法 曲奇  
 的基本和面法 糕点的基本和面法新手下厨指南 面包、点心制作材料 面包、点心制作工具 制作  
 面包、点心的基本调理法1 别致的拼盘 意大利美食 白沙司意大利面 白奶油沙司螺旋面  
 鸡肉奶油沙司螺旋面 海鲜调味饭 炸鸡奶油沙司意大利面 鲜虾奶油沙司意大利面 燕儿  
 鱼子意大利面 蛤仔奶油沙司意大利面 蘑菇奶油沙司意大利面 鲜奶油意大利面 浅蜆  
 意大利面 明卵沙司意大利面 意式蒜辣面 奶油沙司意大利面 花椰菜沙司意大利面 番  
 茄沙司意大利面 海鲜番茄沙司意大利面 肉丸意大利面 千层面 番茄意大利面 番茄  
 沙司意大利混合面 肉酱意大利面 西西里式千层面 意大利螺旋面 炸番茄沙司意大利面  
 豆瓣酱牡蛎沙司意大利面 肉酱通心粉 披萨&羹汤 泡菜猪肉披萨 菠菜披萨 奶酪  
 披萨 螺旋面披萨 鱿鱼泡菜披萨 大米披萨 土豆羹 南瓜甜羹 鲜虾羹 通心粉  
 羹 红薯羹 即食羹 草莓奶油沙司羹

<<西点制作>>

章节摘录

插图：

<<西点制作>>

编辑推荐

《西点制作(第2版)》：意大利面，披萨&羹汤，三明治&汉堡，面包&点心，糕点。

#### 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>