

<<巧克力蛋糕基础教程>>

图书基本信息

书名：<<巧克力蛋糕基础教程>>

13位ISBN编号：9787545402384

10位ISBN编号：7545402383

出版时间：2009-6-1

出版时间：广东省出版集团，广东经济出版社

作者：黎国雄

页数：103

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>

## <<巧克力蛋糕基础教程>>

### 前言

在时尚与美味并重的今天，西点美食已成为我们生活的重要组成部分。其清新的口感备受大众青睐，与此同时，各种蛋糕、西点、面包的店铺也如雨后春笋般应运而生。为了满足人们对西点美食与日俱增的钟爱之情，越来越多的师傅投身于这份炙手可热的事业中来。西点美食之所以越来越受人们的喜爱，简言之，是因为其不但好吃，而且好看。

如何做到好吃？

那就需要西点师傅有扎实的基本功——材料的搭配与分量控制、造型制作、制作时的温度调节、时间控制等都要做到恰到好处。

如何做到好看？

源源不断的创意、独具一格的审美观和对色彩的自如运用便至关重要。

人们对西点蛋糕百吃不腻，但对蛋糕的“外貌”却有了越来越高的要求，喜欢更有创意的东西。

惬意珍馐的同时，也像在欣赏一件艺术品！

要说西点美食，就不能不提一个人——黎国雄。

黎国雄师傅是西点行业里的大师，无论是他的技术还是制作创意，都深受业界同仁的赏识和赞扬。

此套书中的每一款西点都经过黎师傅的精心挑选并用心制作，好看更好吃！

《名师名点》自出版以来，受到广大读者特别是业界人士的好评和喜爱，我们深受感动和鼓舞。

应广大读者的诚恳要求，我们再次携手黎国雄师傅，倾力推出这套基础教程系列《糕点名师讲堂》，此套书包括了《慕斯基础教程》、《乳酪慕斯基础教程》、《巧克力蛋糕基础教程》、《西点基础教程》、《面包基础教程》和《裱花基础教程》六册，比之前出版的书籍内容更为详尽实用。

术业有专攻，此丛书每分册都专门介绍了一类蛋糕的制作方法，从简单的基础理论到近百款实践制作实例，都用简约的步骤文字，配以清晰的流程图片详细讲解，易看易懂易学。

闻道有先后，如果你是一个初学者，此套书将引领你轻松地投入西点美食制作的世界，成为一个制作西点美食的师傅，并可逐步提高；倘若你已是一位蛋糕师傅，那此书也将是很好的学习参考。

本册《慕斯基础教程》，首先介绍入门的一些基础知识，接着详细介绍了近八十款慕斯的制作实例，包括美味小慕斯、诱人慕斯条和果冻类慕斯，每一款都小巧可人，口感和创意都是一流的，喜爱慕斯的朋友们不容错过。

## <<巧克力蛋糕基础教程>>

### 内容概要

本册《面包基础教程》精选了八十余款最经典的面包的款式，并详细介绍了其烘焙方法，并将它们分为软式甜面包、咸味面包、硬质面包、吐司面包等几大类，在每一款面包的烘焙方法介绍中都有详细的图文介绍，让你一目了然，易学易懂，轻松就能做出美味飘香的面包来。

## <<巧克力蛋糕基础教程>>

### 作者简介

#### 黎国雄

首位烘焙行业“全国技术能手”称号获得者、中国名厨、中国饭店业白金五星勋章获得者、国家级竞赛裁判员、广州西餐协会副会长、首个推出塑胶和陶瓷蛋糕等蛋糕装饰品的人，出版了十余套蛋糕装饰、面包制作书籍，一代蛋糕裱花艺术大师，在烘焙行业创造了多项第

## <<巧克力蛋糕基础教程>>

### 书籍目录

原材料器材面包知识小讲堂第一部分 软式甜面包 燕麦鸡尾包 香酥沙拉包 香酥椰卷包 花生奶酥包 奶露椰子包 什果包 奶酪瓜子包 奶酪肉松包 火腿肉松包 奶酪吉士包 香橙椰子包 皇冠提子包 椰香包 苹果包 柠檬椰蓉包 蓝莓椰蓉包 奶油肉松包 香酥柠檬包 蓝莓芝士条 意大利肠仔包 黄金双尖包 黄金吉士包 黄金椰蓉包 蓝莓槓包 黄金玉米包 蜜豆牛奶包 奶油椰子包 茶香密豆包 鲜奶香橙菠萝包 香酥桑果包第二部分 咸味面包 风味麦香包 风味水果包 芝士火腿卷 芝士香肠包 芋风面包 黄金薯面包 香辣沙丁鱼包 香葱牛肉包 沙丁鱼调理包 培根调理包 香辣牛肉吐司 香菇调理包 海鲜调理包 黄金海苔包第三部分 硬质面包 培根法包 康芝法包 燕麦法包 乡野法包 蚂蚁面包 瓜子面包 腰果仁面包 开心果仁面包 燕麦瓜子包第四部分 吐司面包 香芋吐司 燕麦吉士吐司第五部分 松酥类面包 松酥类面包面团制作 香芋可松包 蜜豆可松包 红薯可松包 丹麦肉松包第六部分 新式面包 香菜芝士包 咖啡提子包 啡味核香包 奶皇啡香包 啡香核桃条 芝士香菇包 芝士排包 可可乳酪包 芝士提子包 风味香菇包

<<巧克力蛋糕基础教程>>

章节摘录

插图：

## <<巧克力蛋糕基础教程>>

### 编辑推荐

《乳酪慕斯基础教程》带你进入一个乳酪慕斯制作的精彩世界，经典款式固不可少，创新款式更是层出不穷。

从冻式慕斯到烤式乳酪，品种齐全，口味丰富，款式新颖。

无论你是一名初学者，还是一名大师，此书中都一定有你想要的！

权威、全面、创新、突破。

顶级大师制作秘笈大公开，超详细的图文过程全介绍，快速掌握专业技术，就业，创业不用愁。

新手必备指南，乳酪慕斯轻松做。

<<巧克力蛋糕基础教程>>

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>