

<<蛋糕大全 配方/制作/装饰>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕大全 配方/制作/装饰>>

13位ISBN编号：9787810365727

10位ISBN编号：781036572X

出版时间：2006-1

出版时间：汕头大学出版社

作者：李湘庭

页数：159

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>

<<蛋糕大全 配方/制作/装饰>>

内容概要

想做出美味又漂亮的蛋糕吗？
返璞归真的蛋糕卷、浓醇绵密的起司蛋糕、香滑美丽的幕司蛋糕，以及充满创意的蛋糕装饰技法，本书全部替你一网打尽！

<<蛋糕大全 配方/制作/装饰>>

作者简介

陈明里，景文技术学院、杨桃烹饪学校讲师，拥有烘焙乙级、中式面食丙级证照。台湾人。毕业于景文技术学院餐饮管理科。出版有《茶果子》、《模型VS.糕点的白变风情》等。

<<蛋糕大全 配方/制作/装饰>>

书籍目录

蛋糕制作的必备器具蛋糕制作的基础材料第一篇 超级简单蛋糕卷基础篇从头开始享受烘焙step by Step
基础入门4种基础蛋糕体原味蛋糕体戚风蛋糕体天使蛋糕体加料蛋糕体甜蜜的魔法馅料基础奶油酱慕
斯酱洋葱鲑鱼沙拉酱乳酪馅进阶篇经典蛋糕卷——溶你口也溶你心双色巧克力蛋糕卷巧克力慕斯蛋糕
卷葡萄干蛋糕卷虎皮蛋糕卷杏仁蛋糕卷咖啡蛋糕卷乳酪慕斯蛋糕卷栗子奶油蛋糕卷奶油巧克力米蛋糕
卷杂粮蛋糕卷虎皮棋格蛋糕卷糖霜蛋糕卷芋头蛋糕卷抹茶红豆蛋糕卷薰衣草蛋糕卷草莓蛋糕卷蓝莓慕
斯蛋糕卷芒果慕斯蛋糕卷双色樱桃蛋糕卷柳橙蛋糕卷柠檬蛋糕卷水果天使蛋糕卷变化篇亚洲超人气的
“成”蛋糕卷*糰芝麻蛋糕卷山药蛋糕卷肉松海苔蛋糕卷玉米火腿蛋糕卷海苔四秀豆蛋糕卷洋葱鲑鱼
蛋糕卷热狗蕃茄酱蛋糕卷第二篇 体会起司蛋糕的魔力第三篇 慕斯蛋糕的幸福配方第四篇 蛋糕装
饰新手入门

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>