

<<时尚慕斯制作>>

图书基本信息

书名：<<时尚慕斯制作>>

13位ISBN编号：9787811119787

10位ISBN编号：7811119781

出版时间：2012-2

出版时间：东华大学出版社

作者：刘科元 编著

页数：80

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>

<<时尚慕斯制作>>

内容概要

本书提供近100多款时尚慕斯，包括基础慕斯、中级慕斯、高级慕斯的制作方法。款式精美、步骤详细、内容全面，以严谨授学之态度，打造精致读本。相信本书能成为众多精益求精的学徒之必备，提升竞争力的糕点店老板之必选，还有无数慕斯爱好者之必读。

<<时尚慕斯制作>>

作者简介

西点名师：刘科元

入行时间：1993年至今

国家西式面点高级技师

国家级评委、国家职业技能竞赛裁判员

全国工商业联合会烘焙业公会常务理事

全国工商业联合会烘焙业公会专家委员会专家

中国烘焙教育联盟专业委员会副主席

深圳市刘科元西点蛋糕烘焙培训学校校长

美国尚誉生物制品有限公司首席技术顾问

马来西亚国际烘焙艺术学院名誉校长

世界杯面包大赛中国区裁判、监理中华烘焙大赛裁判、监理

所获荣誉：

2010年“中华之魂”先锋人物

和谐中国2010年度烘焙行业杰出创新人物

深圳30周年《与特区同行》文献入选人物

<<时尚慕斯制作>>

书籍目录

part 1

慕斯入门

- 慕斯的知识
- 认识慕斯原料
- 认识慕斯工具
- 原味慕斯蛋糕胚
- 巧克力慕斯蛋糕胚

part 2

基础慕斯制作

- 原味慕斯
- 草莓慕斯
- 绿茶慕斯
- 芒果慕斯
- 蜂蜜慕斯
- 巧克力慕斯
- 黑森林经典慕斯
- 番石榴慕斯
- 蓝莓慕斯
- 咖啡慕斯

part 3

中级慕斯制作

- 蜜桃慕斯
- 香蕉慕斯
- 菠萝慕斯
- 蜜南瓜慕斯
- 樱桃慕斯
- 香草慕斯
- 柚子起士慕斯
- 柠檬巧克力慕斯
- 椰子巧克力慕斯
- 花生酱脆皮慕斯
- 蔓越莓慕斯
- 朗姆酒风味慕斯
- 焦糖巧克力慕斯
- 糖水柳橙慕斯
- 樱桃雪慕斯
- 开心果巧克力慕斯
- 鲜香蕉慕斯
- 鲜草莓慕斯
- 香薯慕斯
- 凤梨慕斯
- 香橙慕斯
- 酸乳香巧克力慕斯
- 爽口椰果慕斯
- 酸奶慕斯

<<时尚慕斯制作>>

柠檬慕斯
杏仁慕斯
栗香慕斯

part 4

高级慕斯制作

焦糖果冻慕斯
提拉米苏慕斯
原味奶酪慕斯
生姜乳酪慕斯
焦糖乳酪慕斯
酸柠乳酪慕斯
红酒乳酪慕斯
卡士乳酪慕斯
覆盆子慕斯
蔓越莓芝士慕斯
低脂樱桃乳酪慕斯
抹茶栗子慕斯
玫瑰乳酪慕斯
蜂蜜乳酪慕斯
菠萝乳酪慕斯
白兰地乳酪慕斯
奇异果慕斯
黑白巧克力慕斯
咖啡巧克力慕斯
芒果芝士慕斯
栗子芒果慕斯
覆盆子乳酪慕斯
绿茶柠檬果冻慕斯
奇异果乳酪果冻慕斯
咖啡牛奶果冻慕斯
巧克力酸奶果冻慕斯
青提巧克力果冻慕斯
巧克力芒果果冻慕斯
酸奶草莓果冻慕斯

part 5

布丁果冻制作

芒果布丁
覆盆子布丁
蓝莓果冻
香蕉呆冻
咖啡果冻

章节摘录

版权页：插图：

<<时尚慕斯制作>>

编辑推荐

《时尚慕斯制作:零基础学做110款慕斯》编辑推荐：西点名师刘科元亲身示教！
基础慕斯、中级慕斯、高级慕斯全囊括！
培训学校式步骤详解，各款时尚慕斯教你巧制作！
带你领略精妙的西点世界，让你更具备竞争力！
还等什么，下一个西点名师就是你！

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>