

<<自己做奶酪 & 布丁>>

图书基本信息

书名：<<自己做奶酪 & 布丁>>

13位ISBN编号：9789866506543

10位ISBN编号：9866506541

出版时间：2010-10

出版时间：墨刻出版股份有限公司

作者：陈明里 著

页数：93

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>

## <<自己做奶酪 & 布丁>>

### 内容概要

口感软嫩、香滑的奶酪与布丁，是成人与小孩都爱吃的点心，它的作法简单，过程也不繁复，而且材料便宜，不论自家享用或是送礼，都是展现巧手与心意的最佳选择。

奶酪与布丁软嫩香滑的口感，是在制作过程中加入了胶冻原料使其凝结，而坊间可得的胶冻原料种类很多，依其不同性质所制作出的成品口感也不同，究竟这些原料该如何选用？面对不同产品又该如何调整制作手法？

本书囊括了各种胶冻原料的介绍、奶酪、布丁与果冻口感种类分析、关键问题的Q & A，并介绍一般常见的蒸烤布丁、胶冻布丁及奶酪基本制作，公开当红的乳酪布丁、奶冻技巧，更示范奶酪、布丁与西点烘焙间的运用变化，让读者可以藉由本书将美味再创新、技术更升级。

## <<自己做奶酪&布丁>>

### 书籍目录

制作奶酪&布丁的基础材料  
居家烘焙必备好用工具  
便利模型&创意造型  
认识布丁&奶酪&奶冻&果冻  
奶酪布丁制作大问答  
关于操作名词  
奶酪不失败操作步骤  
原味奶酪  
巧克力奶酪  
草莓奶酪  
百香果奶酪  
蓝莓奶酪  
芝麻奶酪  
抹茶奶酪  
红豆奶酪  
咖啡奶酪  
芒果奶酪  
香草奶酪  
黑糖奶酪  
燕麦优格奶酪  
香蕉奶酪  
凤梨优格奶酪  
奶冻不失败操作步骤  
红番茄奶冻  
白巧克力草莓奶冻  
提拉鲜奶冻  
红葡萄酒奶冻  
花果茶奶冻  
椰奶桑椹奶冻  
红豆奶冻  
绿豆奶冻  
柠檬覆盆子奶冻  
鲜乳酪奶冻  
蔬果牛奶奶冻  
椰奶奶冻  
巧克力榛果奶冻  
果冻不失败操作步骤  
绿茶果冻  
凤梨燕窝冻  
养乐多西谷冻  
红酒水果冻  
青梅醋果冻  
鸡蛋牛奶布丁不失败操作步骤  
焦糖蒸烤布丁  
脆皮烤布丁

<<自己做奶酪&布丁>>

香草豆浆布丁  
黑芝麻豆浆布丁  
南瓜蒸烤布丁  
法式面包布丁  
卡士达布丁不失败操作步骤  
牛奶卡士达布丁  
抹茶布丁  
紫山药布丁  
伯爵奶茶布丁  
花生巧克力布丁  
柳橙汁布丁  
乳酪布丁  
半熟乳酪布丁  
巧克力乳酪布丁  
优格乳酪布丁  
榛果乳酪布丁  
番茄乳酪布丁  
升级篇  
布丁蛋塔  
巧克力椰奶冻卷  
桂圆黑糖卷蛋糕  
水果布丁酥饼  
和风冰品  
布丁格子松饼  
巧克力酱汁奶酪  
奇异果布丁蛋糕  
泡芙布丁  
迷你黑森林蛋糕

<<自己做奶酪 & 布丁>>

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>