

<<幸福烘焙工房>>

图书基本信息

书名：<<幸福烘焙工房>>

13位ISBN编号：9789868450462

10位ISBN编号：9868450462

出版时间：2009

出版时间：電腦人

作者：本間節子

页数：96

译者：陳怡君

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>

<<幸福烘焙工房>>

内容概要

《幸福烘焙工房：每天都想吃的美味甜點》是誕生於不知道何時開始成為點心研究家的本間節子的網站。

以重視季節感與素材為主軸的烘焙點心，做起來愉快、吃起來美味、即使只是閱讀本書，也能感受到幸福的氛圍。

<<幸福烘焙工房>>

作者简介

本間節子 從小因為對做甜點有興趣，而開始做點心。
長大後，因為想到要考慮健康，所以，開始顧慮到製作材料的選擇上。
為了將每天都想吃到且口味溫和的點心，搭配上季節性以及自我享受，而在五年前開始在自家開設小小的點心教室。
不定期參加各種喫茶會、講習會、雜誌等關於點心的介紹活動，並擔任日本茶指導教師的活動。

<<幸福烘焙工房>>

书籍目录

PART-1 反覆做著, 時常看得道的點心檸檬香味磅蛋糕巧克力碎片磅蛋糕白巧克力碎片磅蛋糕加州李可亞蛋糕杏仁杯子蛋糕焦糖奶油咖啡焦糖蛋糕楓糖胡桃法式磅蛋糕紅茶烤餅新鮮草本烤餅巧克力餅乾焦糖香蕉蛋糕胡桃布朗尼蛋糕草莓英式鬆餅大理石英式鬆餅關於我做點心所使用的相關材料PART-2 因為喜歡上日本茶而變得喜歡做和菓子抹茶大理石蛋糕黑芝麻布朗尼風 柑橘蛋糕 柚子起司蛋糕 芝麻香脆小餅乾 芝麻風味西班牙傳統烤餅 (polvoron) 雙口味和風馬卡龍 (macaron) 和三盆烤餅 (Sablé) 和風巧克力蛋糕 (gateau chocolat) 米香烤薄餅 PART3-對於孩子們來說驚喜的點心純粹的原味煎蛋捲鳳梨鬆餅 雙重風味達克瓦茲 (Dacquoise) 白色與茶色甘納許 (ganache) 巧克力馬卡 全小麥粉餅乾 大巧克力棒 接續著的是 我在做點心所使用的相關材料 PART4 加上水果後, 點心的演出更豐富烤草莓起司杯子蛋糕 純白烘烤起司蛋糕 白巧克力紅果實布朗尼蛋糕 橘子口味克拉芙提 烤蘋果 烤蘋果蛋糕 新鮮蘋果蛋糕 新鮮水果塔 塔皮 卡士達奶油醬 烤葡萄柚塔 無花果薄燒派 PART5 真的很喜歡 鬆鬆軟軟的蛋糕草莓鮮奶油蛋糕 奇異果鮮奶油蛋糕 葡萄柚鮮奶油蛋糕 蘋果法式捲蛋糕 用蛋糕多餘的部份做成的巧克力球 鳳梨水果蛋糕 蘋果戚風蛋糕 楓糖戚風蛋糕 給初次做蛋糕的人 關於點心的基本技巧我使用的基本道具點心所使用的道具材料來源處介紹

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>