

<<蛋糕制作大全>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕制作大全>>

13位ISBN编号：9787122053701

10位ISBN编号：7122053709

出版时间：2009-10

出版时间：化学工业出版社

作者：刘建设，李卫星，王楠楠 编著

页数：126

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>

<<蛋糕制作大全>>

内容概要

著名蛋糕师手把手教授，美味蛋糕自己也可以动手做！

本书介绍了蛋糕制作的基本工具、原料和手法，以及海绵蛋糕、奶酪蛋糕、布丁蛋糕、慕斯蛋糕、天使蛋糕、水果蛋糕、巧克力蛋糕、冰激凌蛋糕9大类特色蛋糕的特点和制作方法，另有近百款风味独特、造型时尚的蛋糕制作实例，按图索骥，制作蛋糕轻松上手。

赠送精美DVD光盘，同步指导，操作更容易。

<<蛋糕制作大全>>

作者简介

刘建设，从事烘焙工作三十年，国家高级技师。

《中华烘焙》编委，曾在烘焙业工会培训部工作。

1979年至今在北京新侨饭店面包房（后与日本容喜堂合资为北京新侨三宝乐）工作。

1994年到日本培训学习。

擅长花样面包制作，对面粉有多年的理论研究和实际操作经验，常年在专业刊物上发表过作品，为各大杂志提供烘焙技术稿件。

是《中华烘焙辞典第三分册》一书的作者之一。

曾任北京电视台BTV3频道八方食圣和北京电视台BTV7频道食全食美栏目策划，曾任中央电视台4频道的面包超人大赛活动的专家评委。

<<蛋糕制作大全>>

书籍目录

PART 1 关于蛋糕 蛋糕的历史 蛋糕的分类 制作蛋糕的准备工作 工具的选择 工具的使用方法 食材的选择 食材的处理手法 打奶油 奶油装饰的制作 融化巧克力 使用巧克力制作各种配件 制作蛋糕底坯 装饰蛋糕的基本步骤 水果装饰制作 材料颜色搭配要点PART 2 海绵蛋糕 关于海绵蛋糕 爱之物语 巧克力树皮卷 绿茶海绵蛋糕 雪域红茶蛋糕 罗马之夏 爱的彼岸 可可海绵物语 咖啡海绵蛋糕 黄金之吻 红之韵 咖啡奶油蛋糕 绿巨人 洛莉塔PART 3 戚风蛋糕 关于戚风蛋糕 美味关系 戚风蛋糕卷 抹茶私语 热恋KISS 北国之春 咖啡巧克力 夏威夷 天空之城 斗牛之舞 巧克力红酒戚风蛋糕 沙漠之洲 草莓戚风蛋糕 青学梦幻 黑骑士 霍比特人PART 4 奶酪蛋糕 关于奶酪蛋糕 提子芝士蛋糕 香甜芝士蛋糕 奇幻世界 冬季恋歌 酸奶芝士蛋糕 甜蜜之恋 坚果奶酪蛋糕 香芒奶酪蛋糕 绿茶大理石芝士蛋糕 百利甜酒奶酪蛋糕 冻柠檬芝士蛋糕 芝士果盘 草莓甜心PART 5 布丁蛋糕 关于布丁蛋糕 芒果鲜奶布丁蛋糕 焦糖布丁蛋糕 全布丁蛋糕 芒果布丁杯 冰之帝国 天国之花 蜜X蜜 企鹅革命 安东尼特PART 6 慕斯蛋糕 关于慕斯蛋糕 异国风情 樱桃慕斯杯 粉红之旅 蓝莓慕斯蛋糕 红酒慕斯蛋糕 红豆慕斯蛋糕 朗姆酒慕斯蛋糕 圣域之炎 王者荣耀 绿野仙踪 西雅图 挪威森林 提拉米苏PART 7 天使蛋糕 关于天使蛋糕 玫瑰沙滩 果橙蛋奶天使蛋糕 提子天使蛋糕 天使蛋糕卷 樱桃KISS 黄金之城 白色城堡PART 8 水果蛋糕 关于水果蛋糕 爱丽丝 水果篮子 爱相随 心心相映 爱神的礼物 爱的告白 完美人生 交响情人梦 火红岁月 缤纷夏日 阳光果园PART 9 巧克力蛋糕 关于巧克力蛋糕 绅士同盟 魔鬼天使之恋 洛可可 荣誉勋章 四季田园卷卷 咖啡的艺术 王者桂冠 黑森林 普罗旺斯PART 10 冰激凌蛋糕 关于冰激凌蛋糕 梦幻彩云国 维纳斯的花篮 花的名字 诸王庆典 洗礼 王子蛋糕 红色恋人 卡哇伊 沁园春 纯爱涂鸦

<<蛋糕制作大全>>

编辑推荐

烘焙大师亲自指导 最流行的新款蛋糕制作 细致的过程介绍 完美变身烘焙高手 海绵蛋糕 戚风蛋糕 奶酪蛋糕 布丁蛋糕 慕斯蛋糕 天使蛋糕 水果蛋糕 巧克力蛋糕 冰淇淋蛋糕应有尽有哦.....

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>