

<<悦然美食>>

图书基本信息

书名：<<悦然美食>>

13位ISBN编号：9787122099365

10位ISBN编号：7122099369

出版时间：2011-2

出版时间：化学工业

作者：高杰 编

页数：90

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>

<<悦然美食>>

内容概要

本书是专为零起点的烘焙爱好者设计的新手指南，在简单介绍烘焙必备的原料、工具和基础知识后，分面包、饼干、蛋糕、小西点四部分详细介绍近80例烘焙糕点的制作过程。让您一册在手，在家国松体验烘焙的美妙滋味，做个时尚烘焙达人。

<<悦然美食>>

作者简介

高杰，男，汉族，西式烹调技师，中西餐皆有所长。
擅长法式西餐和粤菜，善于利用食物自身的营养和美味烹调菜肴。
现任郑州大浪淘沙时尚酒店行政总厨。
曾先后在多家高星级饭店担任厨师长。

发表文章20余篇，多次担任中央电视台《天天饮食》、河南电视台《香香美食》等专业美食节目嘉宾。

《中国食品报》曾做专题报道。

书籍目录

烘焙必备的原料 烘焙必备的工具 烘焙前应该知道的 第一章 面包——不再流连面包坊的橱窗 果酱面包 汉堡面包坯 牛奶花式面包 雪球小面包 橙子味面包 夹心面包 黑胡椒鸡肉面包 豆沙面包 法棍面包 面包条 面包香棒 燕麦面包 肉松面包卷 火腿面包卷 毛毛虫面包 辫子面包 牛角面包 菠萝面包 木糖醇全麦吐司 葡萄干吐司 第二章 饼干——烘焙一个童话王国 芝麻薄脆饼干 杏仁瓦片酥 红糖瓜子仁饼干 全麦饼干 苏打饼干 蛋黄饼干 奶香曲奇 小小酥 巧克力夹心饼干 果酱饼干 玫瑰花香饼干 双色饼干 玛格丽特饼干 核桃酥 花生薄饼 手指饼干 南瓜味饼干 葱香味饼干 海苔饼干 咸味小熊饼干 第三章 蛋糕——享受无价的幸福美味 戚风蛋糕 香蕉戚风蛋糕 天使蛋糕 绿茶海绵蛋糕 全蛋海绵蛋糕 巧克力核桃蛋糕 果酱夹心蛋糕 蜂蜜蛋糕 玛德琳蛋糕 草莓蛋糕卷 花生酱蛋糕卷 枣糕 酸奶蛋糕 咖啡蛋糕 水果装饰蛋糕 水果奶油蛋糕 巧克力蓝莓蛋糕 冻芝士蛋糕 猕猴桃慕斯 提拉米苏 第四章 小西点——打造精致下午茶 巧克力泡芙 奶油泡芙 苹果派 香蕉派 栗子派 葡式蛋挞 柠檬挞 原味焦糖布丁 巧克力焦糖布丁 芒果布丁 蛋黄椰蓉球 马苏里拉奶酪棒 奶油小西饼 马卡龙 花生酥 蝴蝶酥 香酥燕麦条

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>