

<<盘饰点心制作精选>>

图书基本信息

书名：<<盘饰点心制作精选>>

13位ISBN编号：9787501969685

10位ISBN编号：750196968X

出版时间：2010-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王兆勋

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>

<<盘饰点心制作精选>>

前言

大家都知道中式点心的多样化及美味是世界有名的。

只是在装饰的呈现上与欧洲、日本的点心稍有不同（欧洲、日本的点心装饰感觉比较精致化），今天我想介绍的是欧式盘饰点心的一些基本方法及概念。

现在各地五星级大饭店越开越多，甚至休闲式的庭园餐厅、咖啡厅，不管在商业区、风景区甚至较偏远的郊区，到处都有，所以学会西式盘饰点心将会有很大的发展空间。

学到西式点心装饰的概念后.还可以将它与笔者《快乐来烘焙》里的内容概念相结合。

相信更是完美的呈现，装饰概念绝对百分之百得到更专业化的提升，同时也能将中式餐点以西餐方式呈现出精致化的套餐。

所以现代人讲求的不只是美味好吃而已，更讲究整体的色、香、味、视觉美感艺术精致化的完美展现。

常用盘饰点心装饰品将介绍各种装饰片，无论是巧克力的或面条、米粉或面糊的全部示范只是基本建议及操作方法，希望大家发挥想象力与创意，举一反三，充分灵活运用，使点心更完美、更有艺术美感。

本书也非常适合用于各大专院校或高中职校烘焙专业课程，相信可用于西式盘饰点心教学的入门引导及建立基础概念，除了有启发的效果，更为将来就业奠定一些技术上的基础，提高个人技能竞争力。

<<盘饰点心制作精选>>

内容概要

想制作出优质的盘饰点心，除了需要一流的食材、美观的盘子，还必须具备一流的甜点制作工夫、装饰创意以及色彩搭配技巧。

本书诠释了盘饰制作的精髓，是一本很好的工具书。

内容包括巧克力装饰配件、霜饰、镜面、泡芙、蜜水果、酱汁等的制作方法及变化，并精心挑选了12款盘饰点心，配有详细的操作步骤图与说明。

在轻松学习掌握的同时，能激发你的想象力和创意，举一反三，灵活运用。

本书是初学者入门学习的经典，可作为职业院校烹饪专业教材，同时也适合烘焙爱好者阅读。

<<盘饰点心制作精选>>

书籍目录

装饰点心的意义 装饰点心的重点 装饰点心的方法 巧克力篇 巧克力秋叶 巧克力棒 巧克力装饰卷
巧克力装饰 黑巧克力模型膏 巧克力亮面面糊·密水果篇 意大利蛋白装饰条 香烟卷蛋白薄饼
芝麻薄饼 泡芙网 杏仁薄饼 炸面条 黑色花纹围边面糊 白色面糊 玫瑰花瓣 烤苹果片 蜜香
橙 蜜菠萝酱汁篇 杏桃酱汁 覆盆子酱汁 草莓酱汁 摩卡酱汁 芒果酱汁 香橙酱汁 柠檬酱汁
菠萝酱汁 焦糖酱汁 香草酱汁 巧克力酱汁 荔枝酱汁 盘饰篇 SP全蛋蛋糕 百香果雪糕 意大利
提拉米苏 玫瑰慕斯 新鲜水果莎伐琳 芒果奶酪蛋糕 摩卡蛋糕卷 杏桃蛋糕 柠檬蛋糕卷 覆
盆子优格慕斯 芒果优格慕斯 莎巴雍慕斯 巧克力慕斯

<<盘饰点心制作精选>>

章节摘录

插图：

<<盘饰点心制作精选>>

编辑推荐

《盘饰点心制作精选》编辑推荐：五大成功盘饰秘诀激发你的无限创意，千余幅详细的操作步骤图，从基础装饰材料到整体盘饰过程。

<<盘饰点心制作精选>>

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>