

<<芝士蛋糕的诱惑>>

图书基本信息

书名：<<芝士蛋糕的诱惑>>

13位ISBN编号：9787506278898

10位ISBN编号：7506278898

出版时间：2006-1

出版时间：世界图书出版公司

作者：潘行庄

页数：119

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>

<<芝士蛋糕的诱惑>>

内容概要

喜欢吃甜点吗？

梦幻的巧克力，香浓的芝士蛋糕，妙趣的曲奇饼，清新的餐后甜品……这些极具诱惑的美食物，你绝对抵挡不住！

想随心所欲地做出这些令人谗涎的甜点，就先跟潘老师学学吧！

三款基本饼底，五款搭配酱汁，教你亲手做；果味、酒香味、欧陆式芝士蛋糕……制法简单，款式多，选择多，随时大显身手也可以；趣味小故事，更加深您品尝与制作乐趣！

<<芝士蛋糕的诱惑>>

作者简介

潘行庄，中学时代留学英国，因一次家政课而爱上烹饪，其后毕业于加拿大英属哥伦比亚省大学，主修“家庭及营养科学系”的家政科。
她曾于煤气烹饪中心任职家政主任，现在是“By Joanne StylishBaking”的创办人，亦是香港烘焙专业协会会员。
她曾先后担任香港临时市政局和食物环

<<芝士蛋糕的诱惑>>

书籍目录

序言 (一)芝士蛋糕的小故事(二)材料酱料大检阅 (三)基本饼底做法1、2、3 令人着迷的芝士蛋糕制作
水果味的芝士蛋糕 香柠芝士冻饼 香芒芝士蛋糕 肉桂苹果芝士蛋糕 杏梅芝士蛋糕 蓝莓芝士蛋糕
焗香蕉核桃芝士蛋糕 草莓扭纹芝士蛋糕 青柠芝士蛋糕 香橙蜜柑芝士蛋糕酒味芝士蛋糕 醉酒
葡萄芝士蛋糕 意大利苦杏酒芝士蛋糕 金万利芝士蛋糕 百利甜酒芝士蛋糕 美酒蜜桃芝士蛋糕
黑葡萄甜酒芝士蛋糕香浓焗芝士蛋糕 纽约式焗芝士蛋糕 秋天南瓜芝士蛋糕 栗子芝士蛋糕 白
巧克力覆盆子芝士蛋糕 香浓咖啡芝士蛋糕 奶油曲奇芝士蛋糕 香草大理石芝士蛋糕 黑森林芝士
蛋糕 糖姜芝士蛋糕欧陆芝士蛋糕 国芝士蛋糕 西西里式芝士挞 奥地利芝士蛋糕 荷兰芝士蛋糕
法国芝士蛋糕 芬兰芝士蛋糕 瑞士芝士蛋糕 约克葡萄干芝士挞特色芝士蛋糕 日式焗芝士蛋糕
抹茶红豆芝士蛋糕 黑白巧克力芝士蛋糕 枫蜜山核桃芝士蛋糕 热带芝士蛋糕 无糖低脂芝士蛋
糕 豆腐芝士蛋糕芝士蛋糕杯节日芝士蛋糕 蛋黄酒芝士蛋糕 圣诞蔓越橘芝士蛋糕咸味芝士蛋糕
鲜虾格鲁耶尔芝士蛋糕 烟三文鱼芝士蛋糕 蟹肉芝士咸饼

<<芝士蛋糕的诱惑>>

章节摘录

书摘传说中，美味可口的芝士的诞生是一个意外。

早在12000年前，人们会用皮革、陶器或木制容器来盛载羊奶或牛奶，以作舟车劳顿解渴之用。

一天，阿拉伯商人将羊奶倒出，发现原先的羊奶竟变成柔软的半固体状，追查下才知那些容器因为难于清洗，所以鲜羊乳很快变酸凝固，这就是世界上的第一块芝士。

及至罗马时代，军人食物多配有芝士，正因如此，军旅所到之处也会把芝士制作技术一并留下，传遍欧洲各地。

由于芝士为欧洲的著名食物，所以很多芝士产品应运而生，“芝士蛋糕”便是当中佼佼者呢！相传，芝士蛋糕源自希腊时代，并在公元前776年第一届奥林匹克运动会上用来奉客。

接着罗马帝国因为版图不断扩张，还把芝士蛋糕从希腊传播到其他欧洲地区。

在1872年，美国乳品商在重制法式芝士时，无意中发现了新的芝士品种——鲜奶芝士。

到了1912年，James L. Kraft把鲜奶芝士发扬光大，成为举世知名的“Philadelphia”费城鲜奶芝士，是现在制作芝士蛋糕不可缺少的主料哩！ P6插图

<<芝士蛋糕的诱惑>>

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>