

<<清新餐后甜品>>

图书基本信息

书名：<<清新餐后甜品>>

13位ISBN编号：9787506278904

10位ISBN编号：7506278901

出版时间：2006-1

出版时间：北京世界图书出版公司

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>

<<清新餐后甜品>>

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！

高杯甜品、冷冻甜品、蛋糕与脆饼、鲜果的感觉……制法简单，款式多，选择多，随时大显身手也可以；知识百宝箱，加深您品尝与制作乐趣。

高杯甜品、冷冻甜品、蛋糕与脆饼、鲜果的感觉……制法简单，款式多，选择多，随时大显身手也可以；知识百宝箱，加深读者品尝与制作乐趣。

<<清新餐后甜品>>

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

<<清新餐后甜品>>

书籍目录

糖的故事材料介绍自制雪糕和雪泥清新美味的甜品制作高杯甜品 提拉米苏 黑莓奶油甜品 伴覆盆子白巧克力奶油甜品 清甜蜜糖奶油甜品 草莓雪芙 英国蛋糕布丁 甜酒奶冻 鲜果萨白利昂 青提香槟果冻 意大利杏梅圣代 爱尔兰咖啡冻 美酒浸蜜桃 浮岛布丁冷冻甜品 冰金万利甜酒苏法莱 杏仁甜酒苏法莱 自制鲜芒果雪糕 香草雪糕 伯爵红茶雪糕 意大利咖啡雪泥 柠檬雪芭 黑白巧克力雪糕蛋糕 核桃枫蜜冻奶糊 椰汁果仁雪糕 意大利咖啡冰糕 雪糕泡芙 火焰雪山 冻青柠木瓜芝士饼 蛋糕与脆饼 法式鲜杂果挞 草莓奶油蛋糕 香芒果仁蛋白卷 蓝莓脆皮蛋糕 香橙阳光蛋糕 香柠黑芝麻蛋糕 西柚芝士蛋糕 覆盆子山核桃脆饼模杯甜品 意大利香草布丁 草莓酸奶布丁 皇室沙朗布丁 法式咖啡牛奶布丁冷冻饮品 冰茶潘趣酒 印度芒果酸奶奶昔 西班牙杂饮 红酒鲜果的感动 醉酒草莓 鲜果沙拉 鲜果蛋白酥 草莓苏法莱

<<清新餐后甜品>>

章节摘录

糖是所有甜品和糕点的灵魂。

时至今日，作为最基本的原料，糖对一般人来说可以很容易买到，但是在数千年前，糖却是昂贵的奢侈品。

糖源自波利尼西亚，渐渐传开到东南亚和印度。

糖正式在历史上出现约在公元前510年，当波斯国王大流士入侵印度时，在印度河畔发现了甘蔗，他们称之为“不用蜜蜂采花，也能提供蜜糖的芦苇秆”。

之后，阿拉伯人入侵波斯，并把生产糖的技术也带回埃及，而“sugar”一词，就是来自阿拉伯语。

到中世纪时，阿拉伯人把糖带到西班牙和其它欧洲国家，以致甘蔗的种植方法和糖的生产方法也传到了西方。

古时，先把甘蔗打碎，再把其汁液煲滚后凝结成糖。

今天，世上有两种天然糖的来源：甘蔗和甜菜。

甘蔗是热带草科，需要猛烈阳光和大量水分才能成功生长，成熟甘蔗约有10%的成份为糖分；甜菜则是温带两年生的植物，成熟甜菜约有17%的糖分，然而每公顷的收获远低于甘蔗，成本比较高。

商业制造出来的糖分差不多全是工厂里精炼出来的白糖。

白糖一般可分为砂糖、糖粉和糖霜；此外还有黄糖，一种在生产过程中保留了大量甘蔗成份的糖；方糖则是由糖水凝结而成，再用模型压缩成方糖粒。

<<清新餐后甜品>>

编辑推荐

高杯甜品、冷冻甜品、蛋糕与脆饼、鲜果的感觉……制法简单，款式多，选择多，随时大显身手也可以；知识百宝箱，加深您品尝与制作乐趣。

<<清新餐后甜品>>

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>