第一图书网, tushu007.com

<<巧克力点心教室>>

图书基本信息

书名：<<巧克力点心教室>>

13位ISBN编号：9787506474375

10位ISBN编号：7506474379

出版时间：2011-9

出版时间：中国纺织

作者：许正忠//林倍加

页数：143

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

第一图书网, tushu007.com

<<巧克力点心教室>>

内容概要

本书以深受大众喜爱的巧克力口味的甜点为主线，收录了100余款面包、蛋糕、西点、乳酪、挞、派、饼干、慕斯及纯，手工巧克力，让您也能轻松成为巧克力点心高手！

第一图书网, tushu007.com

作者简介

许正忠，只因为太爱面包，22年前他从一个电机工程师，一头栽进烘焙这个对他来说全新的行业，凭借着他的努力和不服输的；性格，及对烘焙的热爱，从最基础学起，到后来在各大学校授课，以及获得数不清的头衔。
在技术上，他是功底深厚的师傅；在学术上，他是很有造诣的老师，现在的他仍任职于福华大饭店。他说：“责任感使然，出书是希望联合更多优秀的人，将烘焙这个奇幻世界的美好传递出去！”

林倍加，个性朴实、内敛的他，是一位具有16年西式烘焙专业经验的师傅，他把他的热情全投入在烘焙的世界里，在制作西点的过程中，每一个细节、每一个步骤，既严格又谨慎，不断地学习成长、不断地自我提升，也创新出更美味的西点。
现在的他除了致力于烘焙屋的工作外，也积极地在餐饮相关学校单位授课，将他的热情和经验分享给更多的人！

第一图书网, tushu007.com

<<巧克力点心教室>>

书籍目录

基础篇
面团的基本制作方法
戚风蛋糕的基本制作方法
奶油霜制作方法
巧克力奶油霜制作方法
巧克力淋酱制作方法
巧克力装饰制作
正确操作调温巧克力
面包
巧克力菠萝面包
巧克力墨西哥面包
加乐宝奶酥乳酪面包
胚芽核桃巧克力面包
巧克力黑炫风面包
巧克力坚果面包
核桃巧克力欧克面包
黑森林朗姆葡萄干面包
蓝莓黑森林面包
巧克力豆吐司
巧克力蔓越莓面包
巧克力爆浆餐包
巧克力肉桂卷
巧克力甜心面包
巧克力香醇芋泥面包
胚芽巧克力面包
蛋糕
币月巴T怖
松露巧克力马芬
巧克力蘑菇蛋糕
巧克力大理石蛋糕
巧克力无花果蛋糕
巧克力布丁蛋糕
黑岩巧克力蛋糕
白巧克力磅蛋糕
捷克乡村巧克力蛋糕
香橙巧克力蛋糕
黑玛丽蛋糕
奶油坚果巧克力蛋糕
萝蔓蒂蛋糕
美式布朗尼蛋糕
维也纳巧克力核桃蛋糕
慕尼黑巧克力蛋糕
苏法巧克力蛋糕
日式巧克力磅蛋糕
加拿大巧克力蛋糕

第一图书网, tushu007.com

巧克力波士顿蛋糕
白色布朗尼蛋糕
大理石戚风蛋糕
巧克力香蕉蛋糕
休格拉巧克力蛋糕
黑金刚蛋糕
巧克力星钻蛋糕
乳酪?慕斯?西点
黑岩乳酪蛋糕
乳酪蛋糕
巴迪西乳酪蛋糕
巧香乳酪棒
浓郁巧克力乳酪
白巧克力双色乳酪
意式巧克力慕斯
瑞士白巧克力乳酪
法式巧克力乳酪慕斯
樱桃巧克力慕斯
柠香巧克力慕斯
拿铁玛奇朵香料卷
香蕉巧克力慕斯
巧克力夏绿蒂
棉花糖巧克力蛋糕
焦糖巧克力慕斯
橘香巧克力慕斯
巧克力薄荷慕斯
枫糖巧克力奶酪
巧克力泡芙
巧克力蒙布朗
黄金焦糖巧克力布丁
巧克力马卡龙
香浓摩卡巧克力杯
欧培拉蛋糕
巧克力松饼
法式巧克力
派?挞?饼干
手工巧克力

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页：插图：

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《巧克力点心教室》：100种让您爱不释手的巧克力点心，完整、实用，教您制作出幸福好滋味！

第一图书网, tushu007.com

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