

<<人人都能学会的超赞甜点>>

图书基本信息

书名：<<人人都能学会的超赞甜点>>

13位ISBN编号：9787506479776

10位ISBN编号：750647977X

出版时间：2012-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：国明

页数：120

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>

## <<人人都能学会的超赞甜点>>

### 内容概要

《品质生活·

小食代：人人都能学会的超赞甜点》非常适合新手入门，不想说零失败，因为有时失败后的再尝试能让你对烘焙有更深的体会。

本书中的配方都是经过国明反复尝试和改进的，材料的分量也特别适合家庭操作，制作的步骤也在合理的范围内做了些简化，相信这一点能让你有个不错的起步。

希望拥有本书的你，一定要试做。

相信你一定能感受到国明当初爱上烘焙时的心情，体会到其中操作的乐趣，享受甜蜜成果带来的赞叹和鼓励，从而对烘焙信心大增，成就感十足。

## <<人人都能学会的超赞甜点>>

### 作者简介

国明，不美、不in、不青葱，70后煮妇一枚。  
爱美食、迷烘焙、恋冰品，留恋于厨房、餐桌和美食课堂，往返于超市、菜场和各式材料小店。  
一分一毫算计着过日子，每时每刻享受着小生活。

曾与文怡合作出版《从零开始学烘焙》、《从零开始学煲汤》和《夏日最cool冰品DIY》等畅销菜谱书。

现任文怡美食生活馆培训总监、首席烘焙讲师，时尚生活杂志烘焙类专栏撰稿人，国家中级西点师。

国明的美食专题博客：“国明的下午茶时光”，记录一个普通主妇的美食生活（<http://blog.sina.com.cn/kuikuiaicuier>），登陆新浪微博，加关注“国明姐”就可以跟她直接交流美食心得啦。

## <<人人都能学会的超赞甜点>>

### 书籍目录

制作甜点前要做的工作  
制作甜点常用工具和模具  
制作甜点常用材料  
甜点制作基础步骤大公开

#### Part 01 甜咸塔和派

杏仁巧克力塔  
心形樱桃芝士塔  
柠檬塔  
香蕉酥粒塔  
草莓杏仁奶油塔  
焦糖香蕉塔  
黑樱桃杏仁奶油塔  
树莓巧克力塔  
培根芦笋派  
菠菜方形塔  
经典葡式蛋挞  
紫薯糯米蛋挞  
拿破仑派  
迷你苹果派  
酥皮菠萝派  
面包鲜虾派  
酥皮樱桃派

#### Part 02 可口酥松饼

什锦果仁酥饼  
法式朗姆奶油酥饼  
抹茶豆沙圆酥  
核桃迷你酥条  
脆皮杏仁酥  
柠檬果酱薄饼  
圣诞姜糖饼屋  
草莓豆沙麻薯  
巧克力麻薯  
榛果芝士雪球  
枫糖酥角  
豆沙铜锣烧  
苹果可丽饼  
蛋香核桃松糕

#### Part 03 布丁 舒芙蕾

香草布丁  
香米鲜奶布丁  
椰奶木瓜布丁  
什锦鲜果面包布丁  
草莓西米布丁  
新鲜芒果布丁  
原味舒芙蕾

<<人人都能学会的超赞甜点>>

巧克力舒芙蕾

香橙舒芙蕾

巴伐利亚奶油布丁

草莓慕斯

提拉米苏

Part 04 泡芙 巧克力

奶油迷你泡芙

芝麻奶酪泡芙

香草坚果泡芙

抹茶菠萝泡芙

香橙酒心巧克力

松露巧克力

附录：甜点制作Q&A

## <<人人都能学会的超赞甜点>>

### 编辑推荐

文怡美食烘焙馆首席培训师、美食节目热门嘉宾国明2012年新书来啦！

60道超赞甜点配方，超过100个制作技巧提示，1000张步骤图详解，顶尖糕点名师传授完美经验，甜点高手才知道的美味秘诀倾囊相授，宛如名师到家中一对一指导。海量精致美食图片和步骤图，能让你新手变达人，达人变大师！

<<人人都能学会的超赞甜点>>

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>