

<<点心高手-蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<点心高手-蛋糕>>

13位ISBN编号：9787506486323

10位ISBN编号：7506486326

出版时间：2012-8

出版时间：中国纺织出版社

作者：犀文图书

页数：160

字数：147000

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>

<<点心高手-蛋糕>>

前言

当前，各式点心已经成为人们生活中不可或缺的美食。

即便街头巷尾均有各式点心出售，许多人还是想亲自动手烹制自己喜爱的点心，可在操作上总是会遇到这样或那样的难题。

本丛书就是专门为家庭烹饪爱好者所准备的。

本丛书中的作品都是由点心大师亲自制作的，每一款出色的点心，都凝结着大师的心血。

点心，最重要的是创意。

这点无论是在选料、分量搭配上，还是在造型、烘烤蒸制方面，都可以体现出来。

这些是糕点制作的基本功，只要你运用得好，做出来的点心肯定是“得意之作”。

本丛书分为三册，即《中点》、《烘焙》和《蛋糕》，每册都介绍了90余款产品的制作方法，步骤清晰、简洁明了，过程图细致、易学易懂，可即学即用。

本册《蛋糕》主要涵盖海绵蛋糕、戚风蛋糕、天使蛋糕、重油蛋糕、奶酪蛋糕、慕斯蛋糕等，美味可口，且充满创意。

不论是喜爱自己动手的点心爱好者还是专业人士，本书皆能满足其需求。

<<点心高手-蛋糕>>

内容概要

本书按蛋糕的品种分类，分别介绍了海绵蛋糕、戚风蛋糕、天使蛋糕、重油蛋糕奶酪蛋糕、慕斯蛋糕等的原料、制作方法，图文并茂，可操作性强。不论是生日、朋友聚会还是纪念日等，一款甜蜜的蛋糕总能带来暖暖心意。

<<点心高手-蛋糕>>

作者简介

广东犀文图书有限公司成立于2003年,是一家以出品生活图书为主业,集图书策划、创意、编撰、制作和销售于一体的成长型文化企业。

公司以传播知识,实用民生为己任,其经营理念为全面、系统、科学地策划出品生活领域中衣、食、住、行的图书,为读者提供经济、实用型图书。

8年来,公司已出品生活图书900余种,在美食、手工编织、美容美发美甲方面已初具规模和特色,以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性,精美的装帧设计独树一帜,并得到业界的认同和赞许。

<<点心高手-蛋糕>>

书籍目录

海绵蛋糕
原味海绵蛋糕
普通花件蛋糕
可可啤斯蛋糕
杏仁小圆蛋糕
腰果小圆蛋糕
花生小圆蛋糕
菠萝切件蛋糕
杂果小圆蛋糕
肉松奶油卷蛋糕
威化脆脆蛋糕
椰香小圆蛋糕
葡萄小圆蛋糕
猕猴桃切件蛋糕
芭乐花卷蛋糕
圣女果花件蛋糕
果酱花卷蛋糕
戚风蛋糕
原味蛋糕液
红枣蓉蛋糕
心形巧克力蛋糕
绿茶蛋糕
可可蛋糕
斑叶兰双味蛋糕
南瓜降糖蛋糕
胡萝卜去脂蛋糕
葡萄干蛋糕
玉米西米蛋糕
葱香火腿蛋糕
清凉菊花蛋糕
黑芝麻养发蛋糕
巧克力蛋糕
旋转舞台蛋糕
鸳鸯蛋糕
杏仁提子蛋糕
香芒恋曲蛋糕
情迷黑森林蛋糕
火舞艳阳蛋糕
红莲怒放蛋糕
咖啡风情蛋糕
鱼形蛋糕
激情鸟巢蛋糕
旺利大吉蛋糕
火红年代蛋糕
南国凤眼果蛋糕

<<点心高手-蛋糕>>

时光之星蛋糕
踏雪寻梅蛋糕
红色乐园蛋糕
喜羊羊蛋糕
葵花向阳蛋糕
南洋风咖啡蛋糕
草帽之歌蛋糕
绿色雪景蛋糕
重油蛋糕
原味面糊
法国红酒葡萄蛋糕
香芋椰香蛋糕
果仁核桃蛋糕
巴西可可云石蛋糕
美颜红豆红枣蛋糕
草莓蛋糕
杏仁云尼拿蛋糕
泰国香蕉蛋糕
田园南瓜子蛋糕
胡萝卜蛋糕
日本抹茶蛋糕
杂果蛋糕
蜜桃蛋糕
海南椰子蛋糕
白咖啡蛋糕
榴莲蛋糕
纤体粗粮蛋糕
松仁蛋糕
腰果蛋糕
奶酪蛋糕
慕斯蛋糕

<<点心高手-蛋糕>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<点心高手-蛋糕>>

编辑推荐

《点心高手:蛋糕》介绍了90余款产品的制作方法，步骤清晰、简洁明了，过程图细致、易学易懂，可即学即用。

<<点心高手-蛋糕>>

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>