第一图书网, tushu007.com

<<人气甜品王>>

图书基本信息

书名：<<人气甜品王>>

13位ISBN编号：9787506487009

10位ISBN编号：7506487004

出版时间：2012-7

出版时间：中国纺织出版社

作者：李慧君

页数：256

字数：320000

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

前言

幸福的代言人甜，隐喻着快乐，也是幸福的代言人。
大家不妨看看中文对“甜”的演绎：甜蜜、甜美、甜梦……仿佛在醉人的香气中，我们终于洗去工作的疲劳，为生活重添活力与希望，以最完美的方式结束一天。
恰巧，这也是甜品的特色。
在饱餐之后来一份甜品，不仅能为味蕾带来新刺激，更能使我们产生愉快的感觉，让身心同样得到满足。
难怪甜品越来越受到人们的喜爱，而在烹调领域中，也渐渐成为独树一帜的部分。
虽然甜品多以面粉、鸡蛋、糖、牛油、奶油和水果作为主要材料，选择不及其它菜式那么多，但经过巧手精制之后，往往能够化身为外形精美、色彩艳丽的精致艺术品。
所不同的是，这类艺术品不仅能看，更可以带来味觉的享受：软、绵、柔、酥、脆、滑……各种口感交织起来，让人欲罢不能！
至于风格方面，世界各地的甜品也各具特色：中式甜品以热食、流质为主，常加入有滋补功效的材料；西式甜品样式多变，口感丰富；日式甜品朴实纤细，精巧细腻；东南亚甜品香气袭人，口感清爽。
不过甜品中的“龙头大哥”，大概非巧克力莫属。
巧克力凭借其浓郁的甜香和细滑的口感，风靡全球，稳居最受欢迎的甜品的榜首位置。
因此，本书特别详细介绍了巧克力的外形、口感、味道、搭配等，还附有多个精选食谱供大家参考。
同时，我们也充分了解甜品令人“又爱又恨”的特性。
一方面，它含有较多糖分，而糖是人体不可少的养分，既是参与构成身体组织的成分，也会通过代谢产生能量；许多中式甜品更有滋补养颜的作用。
但另一方面，过量的糖分不仅易使人发胖，还可能诱发糖尿病、影响智力发展等。
虽然许多人都知道应掌握分寸、适可而止，然而在餐馆中享用甜品，材料的用量和制作过程都由不得消费者做主，要吃得健康又谈何容易？
这就是我们从健康角度出发，大力倡导自己动手做甜品的原因。
因此，本书特别请来专业营养师陈国宾先生，为低热量食谱（少于200千卡）上标签 底热量，让大家尽享味觉快感之余又不怕发胖，还可以掌握均衡饮食的窍门，可谓一举三得。
另外，本书精心搜罗了约800款各式甜品，堪称甜品食谱之大全。
不管你只是纯粹为感官的满足、味蕾的愉悦，或是为生活的小小惊喜而制作甜品，相信本书都能启发你的灵感。
从今天开始，让甜品为我们代言，藉由这份细腻滋味，把幸福传递给你所爱的人！

第一图书网, tushu007.com

内容概要

甜，隐喻着快乐，更是幸福的代言人。
在醉人的香气中，洗去工作的疲劳，为生活重新注入活力与希望，这便是甜品的特色。
在饱餐之后或下午工作的间隙，来一份甜品，不仅可以为味蕾带来新刺激，更能令人产生愉悦的感觉，让身心同样得到满足。

绿茶雪吻巧克力、草莓慕斯、香草蛋糕、芝士布丁、雪糕、泡芙、曲奇……是不是让你听到名字便垂涎欲滴？
在你喜爱的甜品店里，你一定品尝过杨枝甘露、姜汁撞奶等诱人美味，你是否想过自己也能制作出精致而美味的甜品呢？
《人气甜品王》就能帮到您！
全书收录了西式甜品、中式甜品和特色甜品共800余款，带您走进甜品的缤纷世界。

第一图书网, tushu007.com

<<人气甜品王>>

书籍目录

巧克力介绍
 神的食物
 英俊帅气的黑巧克力
 果仁薄荷巧克力
 橙酒软心巧克力
 白兰地奶油巧克力
 黑白杏仁巧克力
 咖啡软心巧克力
 有营养的巧克力
 儿童期：缤纷巧克力杯装蛋糕
 少年期：红莓巧克力镜面蛋糕
 中年期：杏果酱牛奶巧克力蛋糕
 暮年期：甘甜咖啡巧克力挞
 可可巧克力装饰：雕琢四种滋味
 白制甜品：体验明火健康滋味
西式甜品
中式甜品
特色甜品

章节摘录

48 草莓慕斯材料：草莓100克，淡奶油Q量杯，砂糖4汤匙，鱼胶粉1汤匙，温水1.5汤匙，香草香油少许。
做法：1.鱼胶粉加入温水，拌匀至溶化。
2.草莓洗净，去蒂，压成蓉，加入砂糖和香草香油，拌匀，分成两份，其中一份加入鱼胶粉溶液。
3.淡奶油打至发泡，加入另一份草莓蓉中，再加入鱼胶粉溶液拌匀。
4.将做法3的混合物倒入模具中，置冰箱冷藏至凝固，然后加入做法2的混合物，重复步骤一次即成。
天使布丁材料：牛奶1量杯，奶油O量杯，蛋清5个，砂糖80克，焦糖酱适量。
做法：1.把焦糖酱倒入模具中，成薄薄的一层，待用。
2.拌匀牛奶和砂糖，用小火加热，煮至糖溶化后熄火。
3.蛋清略拌匀，加入牛奶溶液，拌匀后过滤，加入奶油拌匀。
4.把布丁溶液倒入模具中， 表面盖上锡纸，放入已预热的烤箱，座热水用150°C，烤45分钟，取出后待凉，置冰箱冷藏2小时。
163 百合鲜奶炖木瓜材料：木瓜1个，百合5克，鸡蛋2个，砂糖适量，牛奶1量杯。
做法：1.百合洗净，浸泡1小时，撕成瓣；鸡蛋洗净，取出蛋清。
2.木瓜洗净，切去顶部，去籽（可用刀切成锯齿状）。
3.把牛奶、蛋清和砂糖拌匀， 倒入木瓜内，加入百合，隔水炖20分钟即可。

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