

<<古贺老师的五步骤甜品食谱>>

图书基本信息

书名：<<古贺老师的五步骤甜品食谱>>

13位ISBN编号：9787506492096

10位ISBN编号：7506492091

出版时间：2013-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：古贺聪子

页数：119

字数：135000

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>

<<古贺老师的五步骤甜品食谱>>

内容概要

本书介绍了一些甜品的制作方法，主要内容包括：草莓小点心、蓝莓小蛋糕、贝壳松糕、抹茶妍油乳酪松糕、巧克力蛋糕、杏仁巧克力棒、杏仁巧克力、意式坚果脆饼、压模曲奇、美式糖豆曲奇、棉花糖糖豆曲奇等。

<<古贺老师的五步骤甜品食谱>>

作者简介

古贺聪子，点心制作及烹饪专家，经常会热衷于某件事。
每天幻想着自己明天的样子入眠。
最近痴迷于迷你型腊肠爱犬“berry”，喜欢得不得了。
主持制作面包、点心、菜肴的烹饪教室“华尔兹”。
执著地追求美味和简单的操作方法，为自己精雕细琢的食谱感到自豪。
著作有《初次动手也能做出美味的点心》和《冰凉甜品》
(均为靓丽社出版)等。
博客公开中华尔兹咖啡厅。

<<古贺老师的五步骤甜品食谱>>

书籍目录

制作点心的关键，提前了解省心又省力的要点一

制作点心的关键，提前了解省心又省力的要点二

让人惊喜的调味品

Part01 可爱小点心，从零开始学烘焙

草莓小点心

蓝莓小蛋糕

贝壳松糕

抹茶妍油乳酪松糕

妍糖费南雪

原味费南雪

原味玛芬

三重巧克力玛芬

干酪玛芬

甘薯

司康饼

原味戚风蛋糕

朗姆酒葡萄干戚风蛋糕

红茶戚风蛋糕

蔗糖磅蛋糕

香蕉磅蛋糕

Part 02 巧克力甜点，越陷越深的诱惑

巧克力蛋糕

杏仁巧克力棒

杏仁巧克力

意式坚果脆饼

小巧克力塔

布朗尼

松露巧克力

棉花糖巧克力

方旦糖巧克力

Part03 乳酪蛋糕，最爱这份可口绵软

烤奶酪蛋糕·橙味奶酪蛋糕

轻乳酪蛋糕

巧克力奶酪蛋糕

提拉米苏

Part 04 甜心小曲奇，越简单越经典

压模曲奇

美式糖豆曲奇

棉花糖糖豆曲奇

杏仁咸曲奇

核桃巧克力糖豆曲奇

全麦硬饼干

黑芝麻曲奇

柠檬砂糖曲奇

可可和抹茶口味的冰箱曲奇

<<古贺老师的五步骤甜品食谱>>

条形码曲奇

巧克力夹心曲奇

Part05 清凉甜品，舌尖上的爽滋味

烧烤布丁

富丽牛奶布丁

巧克力慕斯

栗子慕斯

妍茶布丁

芒果布丁

西印度樱桃杏仁酒果冻

水果丰富的玻璃杯果冻

杏仁果冻

Part06 点心排排坐，超越平凡的味道

甜面包干

勃朗峰

煎薄饼

巧克力卷

苹果派

香蕉咖喱角

草莓圣诞蛋糕

欢乐颂蛋糕

香蕉卷

牛妍可丽饼

橙香四溢

金柑巧克力

巧克力薯片

黑醋栗牛奶口味

红莓苔酸奶口味

芒果口味

炼乳口味

<<古贺老师的五步骤甜品食谱>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<古贺老师的五步骤甜品食谱>>

编辑推荐

<<古贺老师的五步骤甜品食谱>>

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>