

<<点击率最高的咖啡馆美食>>

图书基本信息

书名：<<点击率最高的咖啡馆美食>>

13位ISBN编号：9787506492195

10位ISBN编号：7506492199

出版时间：2012-11

出版时间：中国纺织出版社

作者：李智慧

页数：144

译者：李天龙

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>

<<点击率最高的咖啡馆美食>>

内容概要

《点击率最高的咖啡馆美食》收录了蔬菜煎蛋卷三明治、生菜沙拉三明治、鸡蛋熏猪肉三明治、三文鱼贝果三明治、酸奶水果三明治、奶酪果酱三明治、香蕉焦糖三明治、各种风味的贝果三明治、火腿三明治、比萨三明治、第四章咖啡屋饮品等内容。

<<点击率最高的咖啡馆美食>>

作者简介

李智惠，韩国人韩国淑明女子大学设计研究所主修视觉设计 法国蓝带国际学院糕点课程结业 CIA烹饪学校2009 California

Raisins Study Tour结业 Nakamura Academy糕点师傅一般课程结业 经营美国加州葡萄干烹饪班 经营优沛蕾厨房烹饪班 经营飞利浦厨房烹饪班 经营三星哈哈烹饪班

<<点击率最高的咖啡馆美食>>

书籍目录

厨具与材料

家庭烘焙基础准备过程

第一章 咖啡屋餐点

花生酱香蕉吐司

水果薄饼

酸奶水果沙拉

蒜蓉面包

玉米饼鸡蛋卷

贝果肉松甜面包干

紫薯汤

面包布丁

西兰花土豆汤

意式蒜味烤面包片

芙蓉蛋

法式吐司

芙蓉蛋奶酪吐司

酸奶味多纳圈

鸡肉沙拉

法式三明治吐司

威化饼干

奶油沙司意大利面条

番茄意大利面

奶油烤意粉

蜂蜜吐司

第二章 咖啡屋甜点

奶油巧克力杏仁饼

干果圣诞蛋糕

摩卡泡芙

奶油巧克力蛋糕卷

葡萄干蛋糕

杏仁水果挞

柠檬蛋糕

南瓜奶油干酪蛋糕

无花果薄沙蛋糕

奶茶泡芙

蓝莓软饼

香草曲奇

酸奶红豆果冻

紫薯花朵饼干

生姜玛德琳

冰淇淋卷

苹果酥皮

伯爵茶曲奇

橙味意式脆饼

圣诞姜汁奶油蛋糕

<<点击率最高的咖啡馆美食>>

白葡萄挞
焦糖蛋糕
巧克力布丁
意大利芝士饼
红豆蛋糕卷
焦糖布丁
奶油乳酪布丁
红茶烤饼
核桃派
橙色钻石

第三章 咖啡屋三明治

南瓜沙拉三明治
鸡肉沙拉三明治
猪排三明治
鸡肉铁板烧三明治
豆腐馅贝果
蛋黄酱干酪三明治
意大利白干酪三明治
金枪鱼蛋黄酱三明治
蔬菜煎蛋卷三明治
生菜沙拉三明治
鸡蛋熏猪肉三明治
三文鱼贝果三明治
酸奶水果三明治
奶酪果酱三明治
香蕉焦糖三明治
各种风味的贝果三明治
火腿三明治
比萨三明治

第四章 咖啡屋饮品

红薯拿铁咖啡
草莓酸奶
柠檬薄荷饮料
绿茶拿铁咖啡
枫糖浆奶茶
酸奶麦片冰糕
香蕉菠萝汁
香草奶昔
摩卡&绿茶酸奶思慕雪
甘薯冰淇淋
冰卡布奇诺
爱馥卡朵
橙子胡萝卜汁
冰橙汁
焦糖玛琪朵
黑巧克力冰淇淋
咖啡欧蕾

<<点击率最高的咖啡馆美食>>

紫薯苹果汁
糖浆红茶和冰茶
摩卡咖啡
番茄苹果汁
番茄苏打
卡布奇诺
香草冰淇淋

<<点击率最高的咖啡馆美食>>

章节摘录

版权页：插图：法式吐丝 材料 鸡蛋1个，牛奶120克，白糖15克，黄油少量，切片面包或法式面包3~4片 做法 1.鸡蛋打散，加入白糖搅拌，然后牛奶也倒进去搅拌。

2.把面包沉浸到鸡蛋液里。

3.平底锅或烧烤架上刷少量黄油，烧热后，把浸泡过的面包放上烘烤，上面撒少量白糖，再翻过来烘烤均匀。

蜂蜜吐司 材料 切片面包3片，黄油2小勺，蜂蜜2~3小勺，冰淇淋、鲜奶油、杏仁各少量 基础准备 黄油和蜂蜜可以按个人喜好任意加减。

做法 1.切片面包上轻轻划出十字印。

2.充分均匀地抹上黄油。

3.放进烤面包机或烤箱里烤到泛出金黄色。

4.垒在一起后均匀地抹上蜂蜜，再放少量冰淇淋、鲜奶油、杏仁即可。

酸奶巧克力饼 材料 黑巧克力50克，黄油40克，鸡蛋2个，白糖60克，酸奶1盒，低筋面粉65克，无糖可可粉15克，泡打粉2克，盐少量 做法 1.黑巧克力和黄油在锅中融化。

鸡蛋打散，放入白糖搅拌。

2.等鸡蛋颜色变白后放入酸奶搅拌，再放入融化好的黑巧克力和黄油搅拌。

3.低筋面粉、泡打粉、无糖可可粉、盐一同过筛后放进去搅拌。

4.倒进铺有烘焙纸的模具里，放入预热至170 的烤箱里烘焙30分钟后冷却，撒上白糖即可。

<<点击率最高的咖啡馆美食>>

编辑推荐

《点击率最高的咖啡馆美食》包含100多道菜品，近600张步骤图，让您足不出户，一样可以享受到咖啡馆的美食！

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>