

图书基本信息

书名：<<日本烘焙师的专业配方：藤田千秋的司康饼和软曲奇>>

13位ISBN编号：9787534158117

10位ISBN编号：7534158117

出版时间：2013-12-1

出版时间：浙江出版联合集团，浙江科学技术出版社

作者：[日] 藤田千秋

译者：李花子 译

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>

内容概要

家中常备的烘焙妙方，随时随地利用身边的材料，图文并茂，打造最贴心、最简易、最独特的新式烘焙。

《日本烘焙师的专业配方：藤田千秋的司康饼和软曲奇》教你在家做55款绝顶美食。

如何制作基础生面团，完成基础司康饼和基础软曲奇的制作。

书中有多种形形色色的面团，有自创果酱和鲜奶油的方法，有制作过程中需要注意的小细节。

在基础司康饼和软曲奇的基础上，更是发挥了作者的创意，制作出了适合日常饭桌食用的喷香美食，还有制作简便的茶点配餐美食，55款司康饼和软曲奇，任你挑选。

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>