第一图书网, tushu007.com

<<烘焙宝典-1磅蛋糕DIY>>

图书基本信息

书名：<<烘焙宝典-1磅蛋糕DIY>>

13位ISBN编号：9787535638304

10位ISBN编号：7535638309

出版时间：2010-8

出版时间：湖南美术

作者：黎国雄

页数：255

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

其实只要在市面上选购一些简单的材料，无须使用焗炉，也可在家中轻松做出美味的蛋糕来。
本书详细介绍了蛋糕制作的基本知识和113种1磅蛋糕的制作方法，并配有详细的步骤分解图片和制作说明，可帮助您更好地进行操作。
对于制作每道小蛋糕容易出现的问题和需要注意的地方，都给出了简单实用的建议，带给您前所未有的蛋糕制作的成功体验。

作者简介

黎国雄，国家级竞赛裁判员、中国名厨、中国饭店业白金五星勋章获得者，我国烘焙行业首位获得“全国技术能手”称号的烘焙技师，广州西餐协会副会长，国内最先发明塑胶、硬塑仿真蛋糕的烘焙技师，出版了十余套关于蛋糕、面包的书。

个人经历
1987年，黎国雄面

书籍目录

Part 1 DIY蛋糕须知 制作蛋糕的基本原料 制作蛋糕的基本工具 蛋糕制作中常见问题及对策 蛋糕体的制作 巧克力配件的制作1 巧克力配件的制作2 巧克力配件的制作3 巧克力配件的制作4 巧克力配件的制作5 巧克力配件的制作6 巧克力配件的制作7 巧克力配件的制作8Part 2 冷冻类蛋糕 茉莉花茶慕斯蛋糕 黑米慕斯蛋糕 西米慕斯蛋糕 樱桃慕斯蛋糕 牛奶慕斯蛋糕 咖啡慕斯蛋糕 红薯慕斯蛋糕 蜂蜜慕斯蛋糕 薄荷慕斯蛋糕 木瓜椰奶慕斯蛋糕 日本豆腐乳酪慕斯蛋糕 葡萄柚慕斯蛋糕 玉米慕斯蛋糕 玫瑰茶慕斯蛋糕 榛果巧克力慕斯蛋糕 芒果慕斯蛋糕 姜汁慕斯蛋糕 豆浆乳酪慕斯蛋糕 柠檬慕斯蛋糕 香蕉巧克力慕斯蛋糕 香芋慕斯蛋糕 椰奶慕斯蛋糕 圆形巧克力慕斯蛋糕 红豆慕斯蛋糕 菠萝慕斯蛋糕 草莓慕斯蛋糕 白巧克力慕斯蛋糕 柳橙慕斯蛋糕 酸奶慕斯蛋糕 绿茶慕斯蛋糕 蓝莓慕斯蛋糕 红茶巧克力慕斯蛋糕 黑芝麻慕斯蛋糕 南瓜慕斯蛋糕 士多啤梨乳酪慕斯蛋糕 圣女果乳酪慕斯蛋糕 抹茶乳酪慕斯蛋糕 枇杷乳酪慕斯蛋糕 香槟蜜桃慕斯蛋糕 益力多乳酪慕斯蛋糕 香橙玉桂慕斯蛋糕 洋梨慕斯蛋糕 柚子茶慕斯蛋糕 啤酒慕斯蛋糕 日本芥末慕斯蛋糕 花生巧克力慕斯蛋糕 蜂蜜果仁慕斯蛋糕 可乐乳酪慕斯蛋糕 蓝莓乳酪慕斯蛋糕 苹果巧克力慕斯蛋糕 葡萄慕斯蛋糕 奇异果慕斯蛋糕 水果茶乳酪慕斯蛋糕 板栗慕斯蛋糕 酸奶乳酪慕斯蛋糕 香蕉慕斯蛋糕 香橘乳酪慕斯蛋糕 薰衣草慕斯蛋糕 哈密瓜慕斯蛋糕 开心果乳酪慕斯蛋糕 焦糖慕斯蛋糕 意大利咖啡乳酪慕斯蛋糕 黑白巧克力慕斯蛋糕 乳酪慕斯蛋糕 水蜜桃慕斯蛋糕 番石榴慕斯蛋糕 覆盆子慕斯蛋糕 榴莲乳酪慕斯蛋糕 甘草巧克力慕斯蛋糕 红牛青梅乳酪慕斯蛋糕 菠菜乳酪慕斯蛋糕Part 3 烘烤类蛋糕 轻芝士蛋糕 黑白芝麻芝士蛋糕 原味芝士蛋糕 夏威夷果芝士蛋糕 花生酱芝士蛋糕 桂花芝士蛋糕 草莓芝士蛋糕 枫糖肉桂芝士蛋糕 日式芝士蛋糕 炭烧芝士蛋糕 榴莲芝士蛋糕 蓝莓芝士蛋糕 大理石芝士蛋糕 香蕉乳酪蛋糕 香橙优格芝士蛋糕 樱桃乳酪蛋糕 法式乳酪蛋糕 巧克力焦糖芝士蛋糕 咖啡芝士蛋糕 法式柠檬派蛋糕 薰衣草芝士蛋糕 新鲜水果派蛋糕Part 4 奶油类蛋糕 小女孩 鱼 Hello Kitty 加菲猫 叮当猫 喜羊羊 小男孩 挪威黑森林蛋糕 生肖——鸡 生肖——牛 生肖——狗 生肖——虎 生肖——马 生肖——猴 生肖——龙 生肖——猪 生肖——鼠 生肖——蛇 生肖——兔 生肖——羊

编辑推荐

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