

<<港蛋糕.港味道>>

图书基本信息

书名：<<港蛋糕.港味道>>

13位ISBN编号：9787535958181

10位ISBN编号：7535958184

出版时间：江洛洋 广东科技 (2013-05出版)

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>

<<港蛋糕.港味道>>

作者简介

江洛洋，资深的行政总饼师和饮食顾问总监，从事烘焙业接近50年，曾先后任职多家五星级酒店，并与朋友合资开设家政中心，现为多家教育机构糕饼做法讲师和家政中心导师。

<<港蛋糕.港味道>>

书籍目录

百变脆脆西点芝士薯蓉曲奇芝士海苔红曲曲奇姜糖黑胡椒烟肉曲奇北海道白朱古力曲奇黑白芝麻薄脆曲奇胡萝卜提子核桃曲奇开心果黑芝麻酱曲奇香蕉柠檬朱古力脆脆曲奇马卡龙曲奇芝士绿茶红豆曲奇朱古力杏仁片曲奇法式油炸圈饼奶油筒罗兰士芝士挞菠菜白菌烟肉芝士挞柠檬戚风派朱古力挞苹果派创意轻怡糕饼益力多覆盆子干乳酪饼草莓乳酪蛋糕覆盆子干益力多芝士饼日式芝士饼豆腐焦糖香蕉蛋糕南瓜芝士饼辣味粒粒芝士饼日式山葵芝士饼胡萝卜芝士蛋糕青苹果慕斯饼石榴慕斯饼绿茶慕斯蛋糕芒果奶油当法式朱古力千层焦糖慕斯饼红粉佳人人参梳扶厘 酒店式经典糕饼皇中之皇香橙杏仁朱古力挞雪糕华子莲咖喱芒果蓉樱花芝士饼美国芝士饼沙荷蛋糕多宝饼歌剧院蛋糕焗蓝莓芝士饼维多利亚德国芝士饼安度露斯蛋糕朱古力榛子慕斯饼香蕉马令连沙挞朱古力至尊心太软朱古力蛋糕 人气港式糕饼芒果奶油蛋糕栗子奶油蛋糕橙香戚风蛋糕黑森林蛋糕彩虹卷杏仁圈意大利芝士饼栗子芝麻冻饼拿破仑菠萝椰子慕斯蛋糕特浓朱古力慕斯蛋糕蓝莓草莓卷材料介绍香港西式糕饼的岁月

<<港蛋糕.港味道>>

编辑推荐

《港蛋糕港味道》以糕饼为主题，透过其发展历史、品种演变和制作特色叙说香港潮流糕饼，大部份点心会有制作步骤、图解说明，点出蛋糕的特色，加深读者们了解港式糕饼的独特性。驰骋饮食业30多年的江洛洋点心师图解剖视，论尽点心制作规范和标准，收益精巧，美点现眼前。

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>