第一图书网, tushu007.com

<<第一次学烘焙>>

图书基本信息

书名：<<第一次学烘焙>>

13位ISBN编号：9787538155617

10位ISBN编号：7538155619

出版时间：2009-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：信太康代

页数：144

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

本书介绍了多种点心的制作方法，包括海绵蛋糕、奶油蛋糕、奶酪蛋糕、蛋挞蛋糕、小甜饼干、奶油泡芙、炸制点心、布丁、果冻、慕斯、薄饼点心和各种甜点。
每种制作方法都配有详尽的步骤图，十分适合烘焙爱好者自己在家动手制作。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

作者：(日本)信太康代 译者：李瀛 孙英

<<第一次学烘焙>>

书籍目录

海绵蛋糕　草莓花蛋糕　柠檬戚风蛋糕　香草戚风蛋糕　胡萝卜香橙海绵蛋糕　红茶卷糕　橘皮果酱卷糕　蛋糕卷变奏曲　水果蛋糕卷　抹茶蛋糕卷　雪白小蛋糕奶油蛋糕　香蕉蛋糕　香蕉马芬　白干酪小蛋糕　柠檬重奶油蛋糕　胡萝卜杯形蛋糕　松糕　奶酪蛋糕　豆腐芝士蛋糕　杏子果酱奶酪蛋糕　菠萝奶酪蛋糕　经典奶酪蛋糕　菠萝薄荷奶酪蛋糕　咖啡奶酪蛋糕　白干酪奶酪蛋糕　芝士蛋奶酥　蛋奶酥芝士蛋糕　奶油夹心软糕蛋挞蛋糕　樱桃蛋挞蛋糕　巧克力挞蛋糕　莓果挞蛋糕　南瓜挞蛋糕　蓝莓杏仁巧克力挞蛋糕派　苹果派　春卷皮苹果派　整苹果派　干层派小甜饼干　无模具甜饼　蔬菜甜饼　奶酪甜饼　冰箱甜饼　树莓圈饼　雪球　葡萄干夹心甜饼　豆腐甜饼奶油泡菜　酥皮经典泡芙　酥皮蛋奶泡芙　草莓奶油泡芙炸制点心　炸面圈　豆腐炸面圈　可可球饰炸面圈　炸面棒　星形炸面棒　豆腐麻团布丁　蛋奶布丁　黑芝麻布丁　芒果布丁　奶茶布丁　法式焦糖布丁　苹果面包布丁果冻　粒粒橙果冻　葡萄冷盘风味果冻　水果果冻　咖啡果冻　莓果浅红葡萄酒果冻　果蜜饯果冻纂斯　甜椒慕斯　草莓慕斯　菠萝椰子慕斯　树莓香槟慕斯　芒果慕斯　酸奶慕斯巴伐和亚点心　巴伐利亚甜点　巴伐利亚南瓜点心　巴伐利亚洋梨奶糖点心　巴伐利亚香草点心薄饼点心　水果薄饼　油煎薄饼　薄饼冰淇淋其他人气甜点　玉米点心　抹茶威化饼干和草莓黑豆沙司　卷筒饼干　瓦片饼干　花生黑芝麻烤饼干　苹果蜜饯　四色莓烤蛋羹　提拉米苏　双莓小烤饼巧克力点心　心形巧克力　水果巧克力　花式炸面圈　椰子球　核桃巧克力　杯形巧克力　脆条巧克力　传情巧克力　巧克力爆米花　杯形巧克力糕　抹茶栗子甘纳许　巧克力布丁　柠檬杏干巧克力　巧克力可丽饼　热巧克力　香橙巧克力重奶油蛋糕　热巧克力乳脂松糕日式点心　黄豆面提拉米苏　豆奶蕨菜年糕　草莓年糕　白玉抹茶粉团　蒸制三色软包　豆豆蛋糕　红豆蛋糕　南瓜栗子糕　水羊羹　白豆沙水羊羹　芝麻豆沙烤饼D　奶油栗子小饼干　草莓豆馅丸甜点　意大利干酪水果布丁　法式白芝麻慕斯　洋梨蛋白奶酥杯　杏仁豆腐猕猴桃沙司　干果冷点心　夹心冰淇淋　奥利奥酥脆冻糕　提拉米苏冻糕　珍珠奶　芦荟苹果奶　梅干香蕉奶昔　巧克力蛋糕　豆奶油蛋糕　黑巧克力蛋糕　巧克力布朗尼　法国圣诞甜点　香蕉巧克力派　德菲斯巧克力　巧克力和棉花糖甜点　巧克力佛罗伦萨饼　巧克力滑布丁　香草巴伐利亚

章节摘录

插图：

编辑推荐

《第一次学烘焙》从烘焙糕点到饭店甜点，收录了大量即使是初学者也能够一学即会的烘焙方法！

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