# <<不用模型做点心>>

#### 图书基本信息

书名:<<不用模型做点心>>

13位ISBN编号:9787538155761

10位ISBN编号: 7538155767

出版时间:2008-9

出版时间:辽宁科学技术出版社

作者:卢美玲

页数:96

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

## <<不用模型做点心>>

#### 内容概要

蛋糕店橱窗里颜色漂亮且香甜可口的点心,你是否也想来一口?

这些甜点有些并不难做,即使是初学者也能在短时间内学会。

如果你是刚开始接触甜点的初学者,不想买太多的模型和工具,试试本书中的甜点,可以让你不多花 钱就能做出漂亮的点心。

本书精选50余种最受欢迎的甜点,包括蛋糕&起司,慕斯&布丁&奶酪、塔&饼干及泡芙&巧克力&糖果等四大类。

# <<不用模型做点心>>

#### 作者简介

卢美玲,曾于日本东京制果学校、日本职田料理学校进修,受训于中国香港希尔顿饭店、瑞士Richemont厨艺学校和法国Ecole Lenotre厨艺学校。

曾任职于天母联谊会(主厨)、惟客尔烘焙坊(研发)和希尔顿饭店(一手),目前为六福皇宫西点部领斑。

喜爱制作各式点心和蛋糕,也曾任

### <<不用模型做点心>>

#### 书籍目录

开始制作点心之前认识工具认识材料基本技巧马上掌握 隔水融化奶油 室温融化奶油 分蛋 打发鲜奶油 打发蛋白 打发蛋黄 制作饼干碎和粉 制作奶泡 融化巧克力 制作巧克力甘那许 融化琼脂片 制作海绵蛋糕 制作巧克力海绵蛋糕 制作酸奶 热刀切蛋糕 (1) 热刀切蛋糕 (2) 使用挤花袋 三角纸挤花袋 粉类过筛 抹刀抹平 裁剪烘焙纸 如何搅拌PART1蛋糕·起司 草莓缤纷蛋糕 香橙蛋糕 无花果菲拿须咖啡核桃玛芬 阿娜娜蛋糕 甜心小蛋糕 德式黑森林蛋糕 马铃薯起司司康 美式波士顿蛋糕 布朗尼 蕾蒂夹心蛋糕 栗子卷 芋泥夹心蛋糕 树干蛋糕 瑞典苹果起司 蕾雅起司 皇家巧克力蛋糕 百香果起司条豆腐起司 蓝莓戚风蛋糕PART2慕斯·布丁·奶酪 香瓜慕斯 水果茶芭芭露亚 绿茶提拉米苏 芒果巧克力慕斯 格蕾芙布丁 原味&巧克力面包布丁 胶原蛋白草莓酸奶 亚热带奶酪 咖啡奶酪 红酒洋梨奶冻香草芙蓉 香槟水果冻 红豆红糖寒天冻PART3塔·饼干 草莓塔 南瓜子瓦片饼干 苏格兰饼干 芙萝兰饼干 开心果达克瓦滋 原味&巧克力核桃饼干 卡蕾特 杏塔PART4泡芙·巧克力·糖果 松饼泡芙 巧克力泡芙 花生泡芙 牛轧糖 棉花软糖 兰姆生巧克力 罗爵巧克力碎片 地瓜船 凯撒煎蛋糕

# <<不用模型做点心>>

### 章节摘录

插图:

# <<不用模型做点心>>

#### 编辑推荐

《不用模型做点心》超省钱、零失败甜点入门。 不需购买多个模型,利用烤盘和纸杯也能做,蛋糕、饼干、慕斯、布丁和糖果。

# <<不用模型做点心>>

#### 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