

<<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班。

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PART 1 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PART 2 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PART 3 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PART 4 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>