

<<大师傅教你做精致点心>>

图书基本信息

书名：<<大师傅教你做精致点心>>

13位ISBN编号：9787538156454

10位ISBN编号：7538156453

出版时间：2009-5

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：游纯雄，王志雄 著

页数：127

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>

<<大师傅教你做精致点心>>

内容概要

本书为精致可口小点心的专辑，包括烫面类、生面皮类、发酵面皮类、油皮类、起酥皮类、油炸类、月饼类、糕点类、甜点类和蛋糕类十大类，共数十种美味点心，对于有兴趣学习烘焙食品的朋友，本书将帮助你成为其中高手。

本书图文并茂、易学易懂，配合彩色图片及分步骤解说，详细介绍各式面点的制作过程及做法。使用的原料与器具也都以方便易得为选择标准。

只要你有心想参考本书的制作方法，加上实际操作练习，你也可以在家里享受自己制作这些美味点心的乐趣！

现在就动手，DIY的乐趣会源源不断，不只是自己，家人和朋友也能一同分享你的作品和成就！

<<大师傅教你做精致点心>>

作者简介

游纯雄，经历：金蛋糕西点技师，顶好面包蛋糕店技师，金蛋糕厂长。

现职：里多食品顾问。

著作：《简易家庭面包制作》、《西点蛋糕DIY》、《精致点心DIY》。

<<大师傅教你做精致点心>>

书籍目录

作者简介 作者序 基础篇 材料介绍 器具介绍 注意事项与事前准备工作

1. 烫面类 芝麻烧饼 牛舌饼 葱油饼 蛋饼
2. 生面皮类 红豆饼 锅贴
3. 发酵面皮类 牛肉馅饼 萝卜丝饼 水煎包 白馒头 全麦馒头 芋头馒头 椰蓉千层糕 豆沙包 素菜包 蛋黄肉包 小笼包 寿桃 海鲜卷 银丝卷 葱花卷
4. 油皮类 油酥皮做法 老婆饼 油皮蛋塔 豆沙酥 菊花酥 咖哩饺 太阳饼 胡椒饼 叉烧酥 皮蛋酥 火腿卷
5. 起酥皮类 鸡肉派 牛肉派 苹果派
6. 油炸类 开口笑 芝麻球 螺丝卷 沙琪玛 营养三明治
7. 月饼类 广式月饼 台式月饼 菠萝酥 蓝莓酥 绿豆凸 蛋黄酥 豆沙馅饼 咖喱饼 芋头酥
8. 糕点类 红糖发糕 马来糕 珍珠丸 麻薯 元宵 萝卜糕 芋头糕
9. 甜点类 美式松饼 铜锣烧 甜饼卷 桃酥 椰果冻 茶冻 琼脂羹 豆花
10. 蛋糕类 各式奶油打法 柠檬蛋糕 猕猴桃蛋糕 栗子蛋糕 咖啡蛋糕 巧克力蛋糕 蓝莓蛋糕 黑樱桃蛋糕 风扇蛋糕 腰果蛋糕 黑森林蛋糕 黑葡萄蛋糕

<<大师傅教你做精致点心>>

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>