第一图书网, tushu007.com

<<西式糕点制作大全>>

图书基本信息

书名：<<西式糕点制作大全>>

13位ISBN编号：9787538162943

10位ISBN编号：7538162941

出版时间：2010-4

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：川上文代

页数：207

译者：书锦緣

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

本书主要介绍了制作甜点的基本知识，例如各种制作工具，制作点心的材料计量方法，制作奶油、果酱等的基本方法等，以及各种西式蛋糕、日式蛋糕等的制作方法，对每种蛋糕、甜点都明确说明了具体的材料使用数量。
全书采用精美照片图解方式，将成功糕点与失败案例一起呈现对比，为读者提供了熟练掌握制作技巧的清晰指导。
一书在手，就可以使您的厨艺不动声色地变厉害，真正做到高手升级，新手零失败！

作者简介

川上文代（FUMIYO KAWAKAMI），她从幼年时代就对料理有着浓厚的兴趣，并于初中三年级至高中三年级的四年时间里，在池田幸惠料理教室学习料理制作。
从大阪阿倍野调理师专科学校毕业以后，曾任该校职员十二年。
在这段期间，她致力于调理师专科学校的大阪分校、法国里昂(法Lyon)

第一图书网, tushu007.com

<<西式糕点制作大全>>

书籍目录

前言
第1章　糕点的基础知识
　制作前的准备工作
　必备的糕点制作器具
　装饰糕点时的必备器具
　必备的计量工具
　如何使用烤箱
　10种基本动作
　基本面团等是用什么做成的？

　基本奶油和酱汁
　基本馅料的制作
　如何正确使用挤花袋
　装饰的技巧
第2章　西式糕点/蛋糕篇
　专栏　糕点的历史　法国糕点的变迁
　　草莓海绵蛋糕（Strawberry Short Cake）
　　蛋糕卷（Roll Cake）
　　红茶戚风蛋糕（Black Tea Chiffon Cake）
　　舒芙雷干酪蛋糕（Souffl é Cheese Cake）
　变化样式　奶油干酪蛋糕（Rare Cheese Cake）
　　变化样式　烤干酪蛋糕（Baked Cheese Cake）
　　泡芙（Cream Puff）
　变化样式　巴黎车轮饼（Paris-brest）
　　莓果塔（Berry Tart）
　　苹果派（Apple Pie）
　　千层派（Mille-Feuille）
　　经典巧克力蛋糕（G　teaux Chocolate Classique）
　　蒙布朗（Mont Blanc）
　　变化样式　日式蒙布朗（Mont Blanc）
　　糕点制作的诀窍与重点①
　　海绵蛋糕的失败范例
　　糕点制作的诀窍与重点②
　　水果的处理方式
　　糕点制作的诀窍与重点③
　　变化无穷的戚风蛋糕
　　糕点制作的诀窍与重点④
　　带点清爽酸味的干酪
　　糕点制作的诀窍与重点⑤
　　泡芙的失败范例
　　糕点制作的诀窍与重点⑥
　　充分了解粉类
　　糕点制作的诀窍与重点⑦
　　制作派、塔的辅助器具
　　糕点制作的诀窍与重点⑧

好的派皮是迈向成功的捷径
糕点制作的诀窍与重点⑨
巧克力食材学
糕点制作的诀窍与重点⑩
挤花嘴是决定蛋糕外观的关键因素
第3章　西式糕点/其他种类篇
第4章　日式糕点篇
第5章　异国风情篇

章节摘录

插图：

编辑推荐

《西式糕点制作大全》：60种精选甜点，500个必学诀窍，日本名师亲自传授，超级简单易学！
奶油蛋糕、海绵蛋糕、巧克力蛋糕、冰沙、布丁，五色缤纷，妙香飘溢，让你把最爱吃的糕点在家里完美呈现。

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