

<<新手学烘焙 地道甜点>>

图书基本信息

书名：<<新手学烘焙 地道甜点>>

13位ISBN编号：9787538164466

10位ISBN编号：7538164464

出版时间：2010-6

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：藤野真纪子

页数：127

译者：韩丽红

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>

<<新手学烘焙 地道甜点>>

内容概要

本书为您介绍近60种西式甜点的制作方法，将这些甜点根据材料及食用场合的不同做了一定的分类，从基本的材料、工具到具体的制作方法，都做了细致而清晰的介绍，相信无论是第一次尝试制作还是希望增加甜点制作经验的人都会有所受益，找到一款想要制作出的经典美味！

<<新手学烘焙 地道甜点>>

作者简介

藤野真纪子

籍贯东京。

在美国学习美式烘焙法，在巴黎取得甜点和料理的学位。

归国后，不仅主持甜点和料理的学习班，还广泛地活跃在电视和杂志上。

因为做的甜点既美味又美观，拥有很多粉丝。

<<新手学烘焙 地道甜点>>

书籍目录

第一章 制作甜点的基础知识 制作前的注意事项 6 制作甜点的主要材料 8 制作甜点使用的工具 10
基本面团和奶油的制作方法 12第二章 经典甜点 奶油蛋糕 22 香草戚风蛋糕 24 香料戚风蛋糕 26
花形奶油蛋糕 27 奶油卷 28 奶酪泡芙 29 烤奶酪蛋糕 30 奶酪蛋糕 32 干果蛋糕 34 香料蛋糕
核桃仁巧克力饼 37 马蜂窝饼 38 烤饼 39 千层酥 40 薄饼 42 咖啡薄饼 43 巧克力卷蛋糕
子蛋糕 46 巧克力果馅饼 48 奶油摩卡 50 奶酥饼 52第三章 用水果和蔬菜做甜点 洋梨奶油蛋糕
香蕉面包 58 南瓜面包 60 苹果派 61 南瓜派 62 樱桃克拉芙蒂 64 脆皮莓饼 66 南瓜布丁
糖苹果派 70 糖水洋梨 72第四章 烤出来的甜点 杏仁夹心饼 74 法式杏仁蛋糕 76 杏味饼干 78
糕 79 意大利风味饼干 80 开胃小甜点 82 花生酱饼干 83 奶酪饼干 84 核桃仁牛角饼 85 糖心
力蛋糕 86 薄荷巧克力饼干 88第五章 饭后甜点 蛋奶布丁 90 巧克力慕斯 92 意大利干酪布丁 94
巴伐利亚木莓布丁 96 柠檬蛋奶酥 98 洋梨冰冻糖汁 100 木莓冰冻糖汁 101 红茶冰淇淋 102 牛
淇淋 103 香槟果冻 104 奶酪黄桃酱点心 106第六章 喜庆甜点 树根蛋糕 108 人形姜饼 111 国
饼 112 生日蛋糕 114 花式蛋糕 118 结婚蛋糕 122甜点相伴的下午茶时间 126

<<新手学烘焙 地道甜点>>

编辑推荐

<<新手学烘焙 地道甜点>>

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>