

<<自己动手做美味的高级点心>>

图书基本信息

书名：<<自己动手做美味的高级点心>>

13位ISBN编号：9787538164824

10位ISBN编号：7538164820

出版时间：2011-4

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：辻口博启

页数：119

译者：李瀛

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>

<<自己动手做美味的高级点心>>

内容概要

本书以详细的图解照片公开了71种高级甜点配方，让读者轻松在家重现Mont St Clair的好味道～同时，本书还配有精美详细的步骤图，使得读者一目了然，增加了实用性和可操作性。

<<自己动手做美味的高级点心>>

作者简介

辻口博启

1976年出生于日本石川，是日本“红屋”点心店的第三代掌门人。

高中毕业后，为追求更精湛的甜点制作技艺，前往日本东京进入法式蛋糕店工作。

此外，还广泛活动于电视、出版、大型活动、企业咨询等各个领域。

1990年 获得日本全国糕点大赛冠军，时年 岁，成为有史以来最年轻的冠军

1995年 获得Coupe du France International 杯冠军

1997年 获得Coupe du monde (World Cup) 杯冠军

1998年 在日本创立法式蛋糕店Mont St.Clair，现为七星级店主

006年 在家乡建立 辻口博启美术馆

<<自己动手做美味的高级点心>>

书籍目录

点心制作的基本原则
白桃与白胡椒果酱
凤梨与覆盆子果酱
牛奶酱
覆盆子法式果酱
卷心米蛋糕
红豆薄荷酥皮派
抹茶磅蛋糕
米饼干
生巧克力
咖啡粉生巧克力
巧克力水果
木柴圣诞蛋糕
古典巧克力蛋糕
姜汁巧克力挞
草莓鲜奶油蛋糕
戚风蛋糕
黄金凤梨奶酪蛋糕
奶酪挞
水果挞
香蕉克拉芙蒂
法式焦糖苹果挞
栗子挞
瓦片泡芙
叶子派
无花果磅蛋糕
八角香磅蛋糕
香料面包
舒芙蕾奶酪蛋糕
覆盆子舒芙蕾
玛德莲蛋糕
吉耶那
洋李磅蛋糕
手指饼干
塔可华兹
塔可华兹奶油夹心
芝麻与柳橙蕾丝瓦片饼
布列塔尼奶油饼干
瓦片饼干
凤梨香蕉酥皮卷
布丁
杏仁椰子牛奶冻
柑橘烤布蕾
薄荷布蕾佐巧克力鲜奶油
草莓慕斯

<<自己动手做美味的高级点心>>

焦糖巴巴露亚
芭菲
热带水果冻佐椰汁慕斯
柳橙与青苹果果冻
红酒和白酒冻
香槟果冻
糖煮水果佐雪泥
冰激凌拼盘
火烧香蕉
焗烤水果
水果甜汤
法式卷饼
甘薯泥
蔬菜咸派
能喝的点心
香草水果茶
冰巧克力
热带水果鸡尾酒
杏仁糖咖啡
香草奶昔
阿尔萨斯覆盆子
巧克力饮品
热红酒
柠檬调酒
太阳
白兰地巧克力
咸味焦糖
只要有了这些专属的道具操作起来就很方便

<<自己动手做美味的高级点心>>

章节摘录

版权页：插图：

<<自己动手做美味的高级点心>>

编辑推荐

《自己动手做美味的高级点心》由辽宁科学技术出版社出版。

<<自己动手做美味的高级点心>>

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>