

<<西点大百科>>

图书基本信息

书名：<<西点大百科>>

13位ISBN编号：9787538164855

10位ISBN编号：7538164855

出版时间：2010-8

出版时间：辽宁科技

作者：日本手工甜点协会

页数：311

译者：谭颖文

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>

<<西点大百科>>

内容概要

从入门开始,再从基础到进阶,所有你看过及没看过 吃过及没吃过的西点 本书通通都有..... 本书集结多位日本点心达人的创意点子!
收集了520道美味点心的制作方法,是写给初学点心的你,或者想要更上一层楼的你,还是想成为点心达人的你!

<<西点大百科>>

书籍目录

在开始制作点心前 先来了解有关点心制作的基本知识第1章 初学者也能轻松制作的基本款点心 海绵蛋糕 草莓蛋糕 鲜莓奶油蛋糕 白巧克力蛋糕 僧帽蛋糕 红茶蛋糕 蛋糕卷 卡士达奶油蛋糕卷 水果奶油卷 抹茶卷 蒙布朗蛋糕卷 巧克力香蕉卷 戚风蛋糕 戚风蛋糕 香蕉戚风蛋糕 肉桂戚风蛋糕 奶酪蛋糕 烤奶酪蛋糕 南瓜奶酪蛋糕 凤梨奶酪蛋糕 奶酪蛋糕 奶酪蛋糕 咖啡奶酪蛋糕 蓝莓奶酪蛋糕 奶油蛋糕 水果磅蛋糕 香蕉磅蛋糕 巧克力大理石蛋糕 焦糖栗子蛋糕 抹茶红豆磅蛋糕 玛德琳蛋糕 红茶玛德琳蛋糕 抹茶玛德琳蛋糕 烤盘蛋糕 奶酪布朗尼 杏桃蛋糕 柳橙酸奶蛋糕 香料姜汁蛋糕 派 苹果派 公主苹果派 烤薄派 甘薯苹果奶油派 迷你奶油派 挞 戚风挞 杏仁挞 迷你水果挞(香蕉) 迷你水果挞(草莓) 迷你水果挞(葡萄) 饼干 造型饼干 椰子饼干 圣诞树饼干 双色螺旋饼干 奶茶饼干 抹茶黄豆粉大理石饼干 波浪饼干 巧克力榛果环形饼干 乡村葡萄干饼干 奶油酥饼 奶酪罗勒棒状脆饼 司康饼 司康饼 红茶司康饼 奶茶司康饼 红醋栗司康饼 蓝莓司康饼 甜甜圈 原味甜甜圈 巧克力甜甜圈 芝麻球甜甜圈 泡芙 奶油泡芙 奶油泡芙的3种变化 奶油馅的4种变化 长型巧克力泡芙 奶油千层糕 巴黎沛斯特泡芙 舒芙蕾 香草舒芙蕾 巧克力舒芙蕾 柠檬姜汁舒芙蕾 巧克力口味点心 心形巧克力 大理石巧克力 可可松露巧克力 杏仁榛果巧克力 3种松露巧克力 巧克力波奇棒 巧克力球 经典巧克力蛋糕 巧克力熔浆蛋糕 布丁 牛奶鸡蛋布丁 咖啡布丁 抹茶布丁 黑芝麻蜂蜜布丁 香蕉布丁 柳橙牛奶鸡蛋布丁 果冻 咖啡冻 西瓜果冻 脐橙果冻 法式奶油冻 法式奶油冻 酸奶奶油冻 水蜜桃奶油冻 慕斯 草莓慕斯•柳橙慕斯 冰淇淋•冰沙 香草冰淇淋 红茶冰淇淋 哈密瓜冰沙 西瓜冰沙 凤梨冰沙 综合水果冰棒 红豆牛奶冰棒 麦茶冰棒第2章 有益身体的健康甜点 五谷杂粮 高粱烤奶酪蛋糕 稗米布朗尼 小米煎饼 薏仁玛德琳蛋糕 麦片马芬蛋糕 麦片饼干 黄米芝麻饼干 高粱巧克力烤饼干 黄米草莓大福 黄米烤丸子 糯粟葛粉糕 荞麦粉 荞麦粉蛋白霜饼 荞麦粉煎饼 豆浆玉米小蛋糕 豆浆黄豆粉口味的煎饼 豆浆寒天冻 甘薯 甜甘薯泥饼 甜甘薯泥球 柳橙口味的甘薯泥 甜甘薯派 烤甘薯挞 炸甘薯片 油炸甘薯皮 糖煮炸甘薯 甘薯冰淇淋 紫薯泥布丁 甘薯慕斯 椰奶煮甘薯 椰子甘薯口味的红豆汤 马铃薯 煮马铃薯块的3种口味 马铃薯奶酪司康饼 章鱼马铃薯球 马铃薯口味萝卜糕 山药•芋头 焦糖山药挞 芋头口味的马拉糕 白色蜜煮山药泥 炸山芋佐肉桂糖霜 芋头冰淇淋 南瓜 南瓜布丁 南瓜司康饼 南瓜蛋糕卷 南瓜&芝麻泥球 南瓜饼干 南瓜冰淇淋 番茄 小番茄柠檬果冻 番茄冰角 番茄蜜饯 胡萝卜 胡萝卜脐橙磅蛋糕 胡萝卜司康饼 胡萝卜饼干 胡萝卜蛋糕卷 胡萝卜蛋糕 胡萝卜酸奶慕斯 菠菜 菠菜海绵蛋糕 菠菜奶酪蛋糕 菠菜冰淇淋 草莓 双口味莓子挞 法式草莓奶蛋酱 草莓苏打果冻 苹果 苹果环形蛋糕 糖煮苹果饼干 美式苹果派 苹果奶酪煎饼 烤苹果 苹果木莓慕斯 苹果啤酒果冻 肯巴利苏打苹果冰 橘子 橘子焦糖蛋糕 法式橘汁可丽饼 橘子与白芝麻的法式奶油冻 橘子卡士达奶油派 橘子冻酸奶 甜夏橘果冻 柠檬 柠檬冻 柠檬蛋糕 柠檬冰沙 香蕉 巧克力香蕉慕斯 香蕉巧克力 油炸香蕉佐卡士达奶油酱 烤香蕉 葡萄•蓝莓 葡萄果冻 葡萄汤圆 蓝莓甜甜圈 蓝莓煎饼 水果干 无花果布朗尼 葡萄干饼干 不列塔尼布丁蛋糕 红茶煮黑枣第3章 低热量的瘦身点心 蒸甘薯蛋糕 健康香蕉戚风蛋糕 柚子杏桃蒸糕 黄豆粉戚风蛋糕 柠檬戚风派 樱桃奶酪蛋糕 酸奶奶酪蛋糕 洋梨奶酪蛋糕 香蕉蛋糕 柠檬果浆蛋糕 红茶蒸蛋糕 草莓千层糕 巧克力舒芙蕾蛋糕卷 蓝莓奶酥蛋糕 巧克力核桃布朗尼 烤蛋白霜奶油蛋糕 洋葱挞 香蕉蜂蜜面包 苹果面包 蒙布朗 马铃薯芦笋司康饼 芹菜司康饼 玉米司康饼 杏仁饼 脱脂的牛奶饼干 蒸馒头 低糖红豆馅的制作方法 烤馒头 巧克力馒头 茶通饼 健康煎饼 草莓红豆馅卷 奶油香草烤蛋白 烤蛋白霜 南瓜布丁佐巧克力酱汁 茉莉花茶布丁 白干酪慕斯 洋梨法式奶油冻 咖啡戚风果冻 柳橙卡士达奶油圣代 苹果冰沙 口感松软的橘子果冻 牛奶葛粉糕佐枫糖浆 姜汁口味的汤圆果浆甜品 奇异果 杏仁豆腐 椰奶冻 水果葛粉冻 薄荷凤梨 意式甘薯冰淇淋 蓝莓酸奶冰淇淋 苹果和杏桃蜜饯第4章 不使用鸡蛋•牛奶•小麦粉的无过敏源点心 米粉柳橙戚风蛋糕 米粉黑芝麻磅蛋糕 马铃薯司康饼 苹果核桃蛋糕 燕麦巧克力棒 烤南瓜盅 南瓜&胡萝卜蛋糕 香料棒状脆饼 奢侈风格的布丁 木薯布丁 豆腐法式奶油冻 豆浆慕斯佐红豆酱 苹果蔓越莓果冻 小扁豆煮糖水 水果凉圆 芒果布丁 杏桃汤圆 佐枫糖浆 红豆汤圆佐抹茶糖 椰奶山蕨糕 寒天佐抹茶酱汁 冰冻水果 葡萄柚冰块 综合果粒饮料 5种水果蜜饯 芋泥球 简单的小丸子 光滑柔软的甘薯糕 甘薯馅的白汤圆丸子 豌豆寒天冻 芝麻水饴糖 红豆甘薯汤 红豆糯粟粥 葛粉糕 梅子果冻 草袋糕 核桃蒸糕 莲藕糕 山芋抹茶羹 马铃薯饼 芋头烧卖 荏胡麻味噌米团 砂糖核桃 烤甘薯 红豆蒸糕 青柚蒸糕 抹茶蒸糕 柠檬蒸糕第5章 不需要道具, 使用

市售材料的创意点心第6章 包装也能一手包办作为礼物的点心第7章 挑战传统的日式点心

章节摘录

插图：

编辑推荐

《西点大百科:充实的美味西点520道》由辽宁科学技术出版社出版。

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>