

<<甜点品鉴大全>>

图书基本信息

书名：<<甜点品鉴大全>>

13位ISBN编号：9787538169812

10位ISBN编号：7538169814

出版时间：2011-9

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：（日）猫井登

页数：192

译者：秦玉玉

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>

<<甜点品鉴大全>>

内容概要

爱好甜点的人有很多，其中想对甜点做深入了解的人肯定也不少，但并不是所有人都有时间去参加甜点制作学校的学习。

对于这些人来说，如果有一本书，浏览一遍，就能全面地了解甜点店里陈列的甜点的由来，也能很方便地查阅自己感兴趣的甜点，该有多方便！

那么，现在就请翻开《甜点品鉴大全》！

140种甜点的历史大剖析，浓缩了一个底蕴深厚的甜点屋的全部精华，将呈现给你一个独一无二的甜点世界！

<<甜点品鉴大全>>

作者简介

猫井登，1960年生于日本京都。
从早稻田大学法学专业毕业后供职于大手银行。
退職后，在东京服部营养专科学校学习厨师专业，取得了厨师资格证。
在法国蓝带学院代官山校区学习，取得甜点师资格证。
曾在法国Ecole
Ritz-Escoffier厨艺学院学习制作甜品。

<<甜点品鉴大全>>

书籍目录

第1章 蛋糕

海绵蛋糕

油酥糕饼

蛋糕卷

戚风蛋糕

水果布丁蛋糕

四角蛋糕

黑森林蛋糕

萨特蛋糕

专栏两家萨特蛋糕的区别

欧培拉蛋糕

蒙布朗蛋糕

奶酪蛋糕

楔子海绵蛋糕

提拉米苏

意大利圆顶蛋糕

麦芬蛋糕

婚礼蛋糕

法式圣诞木桩蛋糕

德式圣诞蛋糕

意大利潘妮托妮

专栏日本的圣诞蛋糕

英国圣诞布丁

帕鲁米埃

雪松

比熊

皮蒂维耶

法式杏仁脆饼

苹果派

专栏维也纳甜点

第2章 塔(Tarte), 派(pie)

塔

林茨塔

杏仁饼

西洋梨杏仁塔

翻转苹果塔

奶酪面包

专栏奶酪的历史

酥皮面饼

水果卷心饼

巴库拉巴

千层派

花语蛋糕

撒克里斯坦

火柴蛋糕

<<甜点品鉴大全>>

派乐

第3章 泡芙

奶油泡芙

巧克力棒糕

专栏安东尼奥·克莱姆

巴黎布雷斯特

圣宝莱

新桥

波尔卡

摩西的水井

拼盘泡芙

.....

第4章 烤蛋糕

第5章 发酵、油炸甜点

第6章 果酱、巧克力甜点

第7章 冷点必

第8章 面包与其他

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>