

<<新手烘焙超简单>>

图书基本信息

书名：<<新手烘焙超简单>>

13位ISBN编号：9787538171907

10位ISBN编号：7538171908

出版时间：2012-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：王森 编

页数：110

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>

## <<新手烘焙超简单>>

### 内容概要

既然要做西点，是不是先要了解一下西点有哪些呢？

西点可以分为蛋糕、干点、起酥、泡芙、蛋挞、慕斯、面包、巧克力等几大类，每一个类别又分为多种口味。

如蛋糕类的有重油类和乳沫类。

而重油类又可以分为红豆蛋糕、提子蛋糕……乳沫类又可以分为戚风蛋糕、海绵蛋糕……先打住吧，还是翻开这本由王森主编的《新手烘焙超简单》，进一步地了解它们不是更好吗？

从西点的8大类开始，到使用工具的介绍，到材料的选取，再到一步步配图的操作过程，书中都有详尽的解述。

还附有每个环节的注意点。

特别是制作西点的常用材料的介绍，在动手制作之前了解一下，会很有用的哦。

## <<新手烘焙超简单>>

### 作者简介

王森：烘焙西点西餐咖啡技师学院创办人、亚洲著名艺术烘焙设计师、分子厨艺研发总监、美食摄影师、食尚先生DIY全国连锁教室创办人、森派烘焙西点西餐咖啡装饰配料及应用技术研发总监、亚洲残联裁判员、国家级烘焙西点裁判员、国家级西点烘焙考评师、中国焙烤协会专家组专家、国内多家杂志社特约撰稿人、发行出版专业书籍上百本。  
中国首位用巧克力设计时尚服装的设计师、中国最大的巧克力主题公园的首位策划与设计制作人、电视美食节目主持人、苏州森派教育咨询有限公司董事长。

## <<新手烘焙超简单>>

### 书籍目录

#### 第一章 基本知识

制作西点所需的常用工具

制作西点的常用材料

#### 第二章 蛋糕类

重油类蛋糕

红豆蛋糕

提子蛋糕

牛油蛋糕

水果蛋糕

核桃蛋糕

水果芭琳

卡士达蛋糕

乳沫类蛋糕

威风蛋糕

海绵蛋糕

虎皮卷

条莓蛋糕

千层蛋糕

白雪蛋糕

创意花纹蛋糕1

创意花纹蛋糕2

#### 第三章 干点类

奶酪肉松酥饼

香葱奶酪曲奇

罗兰西饼

花纹奶酥饼

瑞士酥条

海苔丽诗酥片

时光隧道

盾牌

#### 第四章 起酥、泡芙、蛋挞、派

泡芙

叉烧酥

法式椒盐酥

水果酥条

意六利酥条

千层风车酥

椒盐酥条

QQ酥条

注入梦想

蓝莓核桃酥

葡式蛋挞

吉士蛋挞

荷兰杏仁派

苹果派

<<新手烘焙超简单>>

蜜桃派

核桃派

杏仁苹果派

蓝莓芝士派

第五章 慕斯类

草莓慕斯

基本慕斯

蜂蜜香蕉慕斯

基础巧克力慕斯

酸奶芝士慕斯

焦糖慕斯

蓝莓乳酪慕斯

咖啡水晶糕慕斯

蜜桃芝士慕斯

乳酪布丁

紫薯慕斯

提拉米苏

<<新手烘焙超简单>>

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>