

<<家中的快乐冰淇淋>>

图书基本信息

书名：<<家中的快乐冰淇淋>>

13位ISBN编号：9787538448252

10位ISBN编号：753844825X

出版时间：2010-7

出版时间：吉林科技

作者：亢亮 编

页数：158

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>

<<家中的快乐冰淇淋>>

内容概要

据文献记载，在2000多年前，中国就有食用冰淇淋的记录，当时中国人及阿拉伯人非常喜爱冰淇淋这种美味的甜点。

直到1533年，马可-波罗才将这种冰淇淋的配方带回了意大利，欧洲人才有机会尝到冰淇淋。后来，经由法国厨师改良，以牛奶为主料，取代冷冻水果做成的冰淇淋，才逐渐发展为现在我们所食用的冰淇淋。

冰淇淋含有人体所必需的多种维生素、氨基酸，钙、蛋白质、脂肪等，可说是一种令人喜悦的营养食品。

炎热的夏天吃不下饭该怎么办？

别担心，来杯冰淇淋吧！

别看这只是一杯像果泥一样的食品，它却可以为身体提供足够的热量和维生素，常食可补充纤维、钙质，尤其对小朋友更是抵挡不住的诱惑。

<<家中的快乐冰淇淋>>

作者简介

亢亮，公共营养师，健康咨询师，高级西式面点师，面包大师。
多次被派往顶级的香格里拉酒店培训学习，现任商贸饭店（香格里拉酒店集团成员）饼房厨师长。

在工作的14年中收集整理了世界各地（如法国、德国、俄罗斯、英国、意大利、土耳其以及东南亚等地）大量关于西式糕

<<家中的快乐冰淇淋>>

书籍目录

冰淇淋制作的主要原料介绍冰淇淋制作的主要工具介绍Part 1 冰淇淋 蓝莓冰淇淋 黄桃冰淇淋 覆盆子冰淇淋 草莓冰淇淋 芒果冰淇淋 奇异果冰淇淋 香蕉冰淇淋 凤梨冰淇淋 黑巧克力冰淇淋 白巧克力冰淇淋 巧克力薄荷冰淇淋 咖啡冰淇淋 杏仁冰淇淋 焦糖核桃冰淇淋 榛子冰淇淋 开心果冰淇淋 花生冰淇淋 夏威夷果冰淇淋 西梅冰淇淋 朗姆提子冰淇淋 蛋奶酒冰淇淋 提拉米苏冰淇淋 南瓜冰淇淋 玉米冰淇淋 番茄冰淇淋 玉桂冰淇淋 姜味冰淇淋 绿茶冰淇淋 红枣酸奶冰淇淋 绿豆麻酱冰淇淋 橙味冰淇淋 哈密瓜冰淇淋 奶油红果冰淇淋 杏脯冰淇淋 松子冰淇淋 红枣冰淇淋 香梨冰淇淋 焦糖冰淇淋 陈皮冰淇淋 腰果冰淇淋Part 2 冰霜 柠檬冰霜 香橙冰霜 草莓冰霜 芒果冰霜 蓝莓冰霜 黑加仑冰霜 苹果冰霜 桑子冰霜 热情果冰霜 椰子冰霜 绿茶红豆冰淇淋 无花果冰淇淋 金桔冰淇淋 柠檬冰淇淋 香草冰淇淋 薄荷冰霜 黄梅果冰霜 西瓜冰霜 红果冰霜 草莓胡萝卜冰霜 火龙果玉米冰霜 凤梨青瓜冰霜 香槟冰霜 葡萄冰霜 可乐冰霜Part 3 冰蛋糕 三色巧克力冰蛋糕 巧克力苹果冰蛋糕 白巧克力桑子冰蛋糕 芝士咖啡冰蛋糕 榛子冰蛋糕 香橙冰蛋糕 奶香红豆冰蛋糕 焦糖冰蛋糕 草莓冰蛋糕 红茶冰蛋糕

<<家中的快乐冰淇淋>>

章节摘录

插图：

<<家中的快乐冰淇淋>>

编辑推荐

《家中的快乐冰淇淋》是由吉林科学技术出版社出版的。

<<家中的快乐冰淇淋>>

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>