

<<开心派>>

图书基本信息

书名：<<开心派>>

13位ISBN编号：9787538455892

10位ISBN编号：7538455892

出版时间：2012-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：亢亮 主编

页数：215

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>

<<开心派>>

内容概要

派是由派馅及派皮两部分烘烤而成的一种甜点。对于百姓而言，还略显陌生。只是知道一些经典的派，比如说“法国苹果派、意大利芝士派、美国山核桃派”等等。派的做法有简明易学，操作简单，上手快和零失败的优点。

作者将多种口味的派品汇集整理在一起，制作出宠爱自己的各式各样的派。

《开心派》共包括鲜果派、坚果派、蜜饯派、成味派和精选派五部分。详细的，易于遵循配方指示做出派的秘诀。

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。
在工作的十五年中收集整理世界各地（包括法国、德国、俄罗斯、英国、意大利、土耳其以及东南亚等地）大量关于西式糕点和面包的制作工艺资料，并本着不断创新的理念，将灵感与艺术相结合，追寻探索美味、营养、健康的新潮流。
推陈出新，自成一格。
曾主编《面包教室》《家中的完美沙拉》《家中的快乐冰淇淋》《家中的爱心饮品》《家中的妙趣饼干》《夏日么么茶》等书籍，并多次接受饮食类杂志社的专访。

<<开心派>>

书籍目录

主要原料

常用工具

第1章 鲜果派

鲜水果派

焦糖香蕉派

苹果酥粒派

猕猴桃派

木瓜派

香橙派

洋姑娘派

火龙果派

马奶葡萄派

芒果派

操作关键点

基础配方

搭配饮品

奶油巧克力咖啡

杏仁咖啡

雪顶咖啡

柠檬冰咖啡

草莓冰咖啡

奶油苹果咖啡

第2章 坚果派

花生派

核桃派

腰果派

杏仁派

葵花子派

山核桃派

榛子派

松子派

开心果派

第3章 蜜饯派

圣女果干椰丝派

黄桃杏仁派

黑樱桃派

雪梨杏仁派

什锦果仁派

搭配饮品

草莓奶昔

香蕉奶昔

咖啡奶昔

巧克力奶昔

香橙奶昔

黑樱桃奶昔

<<开心派>>

玉桂西梅派
朗姆提子派
杏味派
秘制陈皮派

.....

第4章 咸味派
第5章 精选派

<<开心派>>

章节摘录

版权页：插图：

<<开心派>>

编辑推荐

《开心派》编辑推荐：让全家人“爱不释口”的派，满足您挑剔的味觉享受。宠爱自己的各式各样的派，包括鲜果派、坚果派、干果派、咸味派和精选派等。精心搭配28款适宜不同口味派的饮品。

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>