

<<迷你甜点>>

图书基本信息

书名：<<迷你甜点>>

13位ISBN编号：9787538455908

10位ISBN编号：7538455906

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>

<<迷你甜点>>

内容概要

一口吃下去的甜点是挤满了幸福味道的珍宝，让全家人“爱不释口”。

香甜的味道是我们纯真的孩提时代最喜欢的味道。

小时候总是迷恋这种直白简单的味道。

而以后慢慢品出了黑森林蛋糕隐约的苦味，尝出了酒心巧克力的辛辣、柠檬布丁的酸酸……而甜点已经成为我们生活饮食中不可或缺的部分。

擅制迷你甜点是一种生活情调。

《一口吃下去的美味：迷你甜点》向您详细介绍了五大类易于在家中制作的甜点，包括芝士蛋糕、慕斯蛋糕、烘烤蛋糕、果冻布丁和迷你派，步步分解，操作便捷。

同时介绍了制作甜点所需的常用原料和基本工具。

让我们一起尝试制作这些款款别致，迷你精细的，宠爱自己的各式各样的小甜点。今天一起来分享最受欢迎的甜点吧！

<<迷你甜点>>

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。

<<迷你甜点>>

书籍目录

主要原料

常用工具

第1章 芝士蛋糕

香蕉芝士蛋糕

卡布基诺芝士蛋糕

朗姆提子芝士蛋糕

芒果芝士蛋糕

百利甜酒芝士蛋糕

黑森林芝士蛋糕

橙味芝士蛋糕

红豆绿茶芝士蛋糕

纽约芝士蛋糕

蓝莓芝士蛋糕

操作关键点

基础配方

迷你芝士塔

提拉朱苏

草莓芝士蛋糕

巧克力芝士塔

大理石芝士蛋糕

白巧克力芝士蛋糕

红树梅芝士蛋糕

奥利奥芝士蛋糕

南瓜芝士蛋糕

柠檬芝士蛋糕

第2章 慕斯蛋糕

芒果慕斯蛋糕

蓝莓慕斯蛋糕

草莓果冻蛋糕

白巧克力慕斯蛋糕

香橙慕斯蛋糕

椰子慕斯蛋糕

红树梅慕斯蛋糕

奶茶巧克力慕斯杯

热情果慕斯杯

黑巧克力慕斯蛋糕

柠檬慕斯蛋糕

榛子慕斯蛋糕

风梨慕斯蛋糕

黄桃慕斯蛋糕

樱桃慕斯蛋糕

香草慕斯蛋糕

威廉香梨慕斯蛋糕

香蕉慕斯巧克力杯

草莓梵娜考特

<<迷你甜点>>

牛奶巧克力慕斯蛋糕

第3章 烘烤蛋糕

第4章 果冻布丁

第5章 迷你派

<<迷你甜点>>

编辑推荐

擅制迷你甜点是一种生活情调。

宠爱自己的各式各样的小甜点。

详细的，易于遵循配方指示做出迷你甜点的秘诀。

好吃的，精致的、小巧的、简单的甜点，包括蛋糕、杯形蛋糕、布丁和派等。

满足您挑剔的味觉享受。

<<迷你甜点>>

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>