

<<專業糕點師的魔法烘焙術>>

图书基本信息

书名：<<專業糕點師的魔法烘焙術>>

13位ISBN编号：9789861764801

10位ISBN编号：9861764801

出版时间：2007

出版公司：台灣東販股份有限公司

作者：小山進

译者：曾鑠惠

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>

## <<專業糕點師的魔法烘焙術>>

### 內容概要

專業糕點烘焙除了注意材料品質、比例、製作程序等，烘焙的火候更是不容忽視。本書由曾多次獲得電視冠軍優勝肯定的糕點名師小山進所著，他將烤箱視為魔法，帶領專業烘焙師創造出藝術般的甜點。

書中首先針對烘焙的4大基本材料—蛋、麵粉、砂糖、奶油等個別介紹，解說如何挑選每樣材料、有什麼類別、使用方法等，4大基本材料的比例，會大大影響成品品質。此外，也詳盡介紹烤箱使用法則，控溫、散熱、上火、下火、大火、小火……調整火候，就可變化出不同口感的甜點。

本書糕點款式多樣，有海棉蛋糕、乳酪蛋糕、提拉米蘇、奶油酥餅、手工餅乾、布丁、泡芙等。以圖表詳細註明每道糕點所需的蛋、麵粉、砂糖、奶油百分比，並用圖示標明烘烤每樣糕點時，各個階段所要調節的溫度。如此講究細部控制，只要依照書的步驟執行，肯定可以和作者一樣，將烤箱視為魔法，變化出各項藝術糕點。

<<專業糕點師的魔法烘焙術>>

作者簡介

小山進

多次參加「電視冠軍」節目，參與多項糕點比賽，獲得優勝，在糕點界聲名大噪。開設甜點教室並出版多本相關書籍，多已有中譯本在台上市。

<<專業糕點師的魔法烘焙術>>

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>