

<<慕斯甜甜圈 & 烤甜甜圈>>

图书基本信息

书名：<<慕斯甜甜圈 & 烤甜甜圈>>

13位ISBN编号：9789865944094

10位ISBN编号：986594409X

出版时间：2012-11-22

出版时间：邦聯文化

作者：Sachi

译者：黄真芳

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>

<<慕斯甜甜圈 & 烤甜甜圈>>

内容概要

簡單！

美味！

健康！

免油炸的新食感甜甜圈

在日本當地掀起排隊熱潮，連國外遊客也都紛紛慕名而來，更是日本知名購物網站的甜點排行榜NO.1！

到底是什麼樣的魅力讓大家無法抵擋呢？

那就是「慕斯甜甜圈」。

入口即化的慕斯甜甜圈，外型雖貌似一般的甜甜圈，口感卻是截然不同的。

下層鬆軟的海綿蛋糕，搭配上Q彈滑順的慕斯餡，冰涼爽口，一口咬下，呈現多重口感的極致享受。現在，不需直飛日本，在家就能完成獨特的美妙滋味，作法簡單，讓你想一做再做，怎麼吃都吃不膩喔！

除了慕斯甜甜圈外，本書還收錄了烤甜甜圈，免油炸的新食感，熱量大大得降低，而且未經油炸的配料，不易氧化，更能延長賞味期限，低卡又健康，深受女性的喜愛。

烤甜甜圈收錄了3種配方，做出「蓬鬆」的蛋糕甜甜圈、「酥脆」的脆皮甜甜圈、「彈牙」的QQ甜甜圈，即使是最簡單的巧克力口味，都能帶給你完全不同的口感。

另外，針對不愛吃甜食的你，這裡還介紹了非甜味的鹹鹹圈，很適合當正餐或下午茶點心來享用，吃甜吃鹹讓你自由搭配。

風靡全日本的甜點新寵兒 慕斯甜甜圈和烤甜甜圈呈現前所未有的超口感，給你掛保證的美味！

本書特色：

．慕斯甜甜圈色彩鮮豔，帶有Q軟、滑順的口感；烤甜甜圈則是能做出「蓬鬆」、「酥脆」、「彈牙」3種不同口感，免油炸的新食感甜甜圈，帶你體驗前所未有的絕妙風味。

．本書除了收錄甜甜圈食譜外，還介紹彩繪技巧、可愛包裝等等，帶你探究慕斯甜甜圈&烤甜甜圈的迷人魅力。

．只要掌握住基本作法，再從中稍微做變化，就能輕鬆品嚐72種好滋味。不僅外觀迷人，連熱量也大大地降低，請試著動手做看看吧！

<<慕斯甜甜圈 & 烤甜甜圈>>

作者简介

<<慕斯甜甜圈 & 烤甜甜圈>>

书籍目录

CONTENTS

序言.....	2
基本材料.....	6
基本器具.....	8
基本技巧.....	9
甜甜圈的保存方法.....	9
本書的使用方法.....	10
Q彈的、滑順的、綿密的 慕斯甜甜圈	
食譜	
慕斯甜甜圈系列	
巧克力慕斯甜甜圈.....	12
咖啡慕斯甜甜圈.....	14
鮮奶茶慕斯甜甜圈.....	15
栗子慕斯甜甜圈.....	16
白巧克力蘭姆葡萄慕斯甜甜圈.....	17
焦糖慕斯甜甜圈.....	17
生乳酪甜甜圈.....	18
焦糖生乳酪甜甜圈.....	20
藍莓生乳酪甜甜圈.....	20
抹茶生乳酪甜甜圈.....	21
茉莉慕斯甜甜圈.....	22
印度香料茶慕斯甜甜圈.....	23
水果慕斯甜甜圈系列	
草莓慕斯甜甜圈.....	24
覆盆子慕斯甜甜圈.....	26
櫻桃慕斯甜甜圈.....	27
芒果慕斯甜甜圈.....	28
蜜桃玫瑰慕斯甜甜圈.....	29
鮮奶油慕斯甜甜圈.....	30
圓點圖案慕斯甜甜圈.....	31
Column1	
甜甜圈的店家介紹.....	32
蓬鬆的、酥脆的、Q軟的 烤甜甜圈	
蛋糕甜甜圈系列	
原味蛋糕甜甜圈.....	34
伯爵茶蛋糕甜甜圈.....	36
藍莓乳酪蛋糕甜甜圈.....	37
花生核桃蛋糕甜甜圈.....	37
椰香巧克力蛋糕甜甜圈.....	38
焦糖蛋糕甜甜圈.....	39
抹茶蛋糕甜甜圈.....	40
黃豆粉蛋糕甜甜圈.....	40
黑芝麻蛋糕甜甜圈.....	41

<<慕斯甜甜圈 & 烤甜甜圈>>

肉桂糖粉蛋糕甜甜圈.....	42
栗子蛋糕甜甜圈.....	43
莓果蛋糕甜甜圈.....	44
香蕉楓糖蛋糕甜甜圈.....	45
覆盆子糖霜蛋糕甜甜圈.....	46
櫻桃巧克力蛋糕甜甜圈.....	47
番茄羅勒鹹鹹圈.....	48
豆香蛋糕鹹鹹圈.....	50
鯷魚蘑菇鹹鹹圈.....	51
松子鮭魚鹹鹹圈.....	51
脆皮甜甜圈系列	
原味脆皮甜甜圈.....	52
杏仁桃乾脆皮甜甜圈.....	54
蜜汁堅果脆皮甜甜圈.....	55
無花果紅茶脆皮甜甜圈.....	56
優格莓果脆皮甜甜圈.....	57
薑糖豆豆脆皮甜甜圈.....	58
焦糖蘋果脆皮甜甜圈.....	59
橄欖香料脆皮鹹鹹圈.....	60
咖哩牛肉脆皮鹹鹹圈.....	62
鮭魚馬鈴薯脆皮鹹鹹圈.....	63
南瓜脆皮甜甜圈.....	64
起司脆皮鹹鹹圈.....	65
QQ甜甜圈系列	
原味QQ甜甜圈.....	66
焦糖QQ甜甜圈.....	68
巧克力QQ甜甜圈.....	69
薑糖QQ甜甜圈.....	70
薑汁糖漿&糖漬薑塊.....	71
紅豆QQ甜甜圈.....	72
黑糖小米QQ甜甜圈	
甘藷QQ甜甜圈.....	74
櫻花QQ甜甜圈.....	75
甜甜圈派對	
甜甜圈塔.....	77
鹹鹹圈三明治.....	79
聖誕樹幹甜甜圈.....	80
Column2	
搭配甜甜圈的各種飲品.....	82
水果茶 / 漂浮薑汁歐蕾	
香料紅酒 / 焦糖香蕉奶昔	
彩繪甜甜圈系列.....	84
甜甜圈的表面裝飾.....	85
甜甜圈的搭配組合.....	86
巧克力 × 緞帶 / 愛心圖案 × 糖霜	
鮮奶油霜 × 糖霜 / 水晶花 × 糖霜	
甜甜圈的其他妙用	

<<慕斯甜甜圈 & 烤甜甜圈>>

脆土司 / 麵包塊.....	89
薩瓦林.....	90
布丁蛋糕.....	91
甜甜圈的各種可愛包裝.....	92

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>