

<<只要15分鐘就OK! 甜蜜小點心>>

图书基本信息

书名：<<只要15分鐘就OK! 甜蜜小點心>>

13位ISBN编号：9789866326639

10位ISBN编号：9866326632

出版时间：2010-3

出版时间：楓書坊

作者：岡村淑子

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>

<<只要15分鐘就OK! 甜蜜小點心>>

內容概要

雞蛋具有凝固性、起泡性、熱膨脹力、乳化力、以及味道濃厚等等的特性。

在本書當中，利用片栗粉等材料的澱粉質，取代雞蛋的熱凝固性以及起泡性，利用發粉來代替雞蛋的熱膨脹力，再利用少量分批的方式把油份和水份加入材料中攪拌混合，來代替雞蛋本身所具有的乳化力（油和水摻混時沒有分離現象）。

此外在製作西式點心的過程中，多半會利用堅果類食材、或是使用具有風味的甘味料來取代雞蛋香濃的味道。

至於奶油的替代品則是用芥花油、紅花油等性質溫和的食用油取代。

不過因液狀的食用油相較於奶油含水量比較多，所以請在實際作業的時候適時地調整食用油的用量。

英式草莓層疊蛋糕西式的點心 & 西式甜點英式草莓層疊蛋糕外表看起來簡直就是聖代冰淇淋吃起來才知道是可以攝取豐富營養的美味點心西式的點心 & 西式甜點南瓜口味的蒙布朗不用雞蛋和乳製品所作的蒙布朗、是一種尺寸只有手掌般大小的美味點心。

<<只要15分鐘就OK! 甜蜜小點心>>

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>