

<<巧克力點心教室>>

图书基本信息

书名：<<巧克力點心教室>>

13位ISBN编号：9789866334382

10位ISBN编号：9866334384

出版时间：四塊玉

作者：許正忠，林倍加 著

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>

<<巧克力點心教室>>

內容概要

就愛巧克力！

！

100種讓您愛不釋口的巧克力點心，完整、實用，教您簡單親手調製出幸福好滋味！

《巧克力點心教室：甜蜜的黑色魔力》以深受大眾喜愛的巧克力口味的產品為主軸，從麵包、蛋糕、西點、起士、乳酪、塔、派、餅乾、慕斯及純手工巧克力，讓您也能輕鬆成為巧克力點心高手！

<<巧克力點心教室>>

作者簡介

許正忠 只因為太愛麵包！

22年前他從一個電機工程師，一頭栽進烘焙這個對他來說全新的行業，憑藉著他努力又不服輸的性格，及對烘焙的熱愛，22個年頭走來，從最基礎學起，到後來到各大學校授課，以及多到不勝枚舉的頭銜及學生。

在技術，他是功夫底子深厚的師傅；在學術，他是學有專精的老師，現在的他仍任職於福華大飯店。他說：「責任感使然，出書，是希望結合更多優秀的後進，將烘焙這個奇幻世界的美好傳達出去！」

林倍加 個性樸實、內斂的他，是一位具16年西式烘焙專業經驗的師傅，他把他的熱情全投注在烘焙的世界裡，在製作西點的過程中，每一個細節、每一個步驟、都是既嚴格又謹慎，從不斷的學習成長、不斷的自我提升自己的技術，也創新出更美味的西點。

現在的他除了辛勤於烘焙屋的工作外，也積極在餐飲相關學校單位授課，將他的努力也分享給更多的人！

<<巧克力點心教室>>

書籍目錄

作者序麵糰基本製作方法戚風蛋糕基本製作方法奶油霜 & 巧克力奶油霜 & 巧克力淋醬製作方法巧克力飾片：雙色巧克棒製作方法螺旋巧克力製作方法如何正確操作調溫巧克力PART1 麵包巧克力菠蘿麵包巧克力墨西哥麵包加樂寶奶酥芝士麵包胚芽核桃巧克力麵包巧克力黑炫風麵包巧克力核果麵包核桃巧克力歐克麵包黑森林蘭姆葡萄麵包藍莓黑森林麵包巧克力原豆吐司巧克力蔓越莓麵包巧克力爆漿餐包巧克力肉桂卷巧克力甜心麵包巧克力香醇芋泥麵包胚芽巧克力麵包PART2 常溫蛋糕松露巧克力瑪芬巧克力蘑菇巧克力大理石蛋糕巧克力無花果蛋糕巧克力布丁蛋糕黑岩巧克力白巧克力磅蛋糕捷克鄉村巧克力蛋糕香橙巧克力蛋糕黑瑪莉蛋糕奶油核果巧克力蛋糕蘿蔓蒂美式布朗尼維也納巧克力核桃蛋糕慕尼黑巧克力蘇法巧克力蛋糕日式巧克力磅蛋糕加拿大巧克力蛋糕巧克力波士頓白色布朗尼大理石戚風蛋糕巧克力香蕉蛋糕休格拉巧克力蛋糕黑金剛巧克力星鑽Part3 起士 & 慕斯 & 西點黑岩起士O'REO乳酪蛋糕巴迪西乳酪蛋糕巧香吉士棒濃郁巧克力起士白巧克力雙色乳酪義式巧克力慕斯瑞士白巧克力乳酪法式巧克力乳酪慕斯櫻桃巧克力慕斯檸香巧克力慕斯拿鐵瑪奇朵香料卷香蕉巧克力慕斯巧克力夏綠蒂棉花糖巧克力蛋糕焦糖巧克力慕斯桔香巧克力慕斯巧克力薄荷慕斯楓糖巧克力奶酪巧克力泡芙巧克力蒙布朗黃金焦糖巧克力布丁巧克力瑪卡龍香濃摩卡巧克力杯歐培拉蛋糕巧克力鬆餅法式巧克力PART4 派、塔 & 餅乾黑櫻桃巧克力塔德式黑森林派拿鐵巧克力派巧克力榛果派對榛果巧克力小塔莎布蕾桑果塔歐香巧克力塔聖東尼巧克力泡芙巧克力核桃塔巧克力豆餅乾維也納餅乾巧克力丹麥奶酥莎布烈巧克力餅乾芭斯黑巧克力餅乾巧克力杏仁方塊餅乾杏仁巧克力曲奇巧克力曲奇巧克力雪球巧克力義大利脆餅德國結Part5 手工巧克力焦糖巧克力牛奶蔓越莓香橙巧克力開心果巧克力榛果巧克力核桃巧克力堅果巧克力花生巧克力白蘭地巧克力抹茶巧克力杏仁巧克力球生地巧克力

<<巧克力點心教室>>

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>