

<<甜點革命>>

图书基本信息

书名：<<甜點革命>>

13位ISBN编号：9789867642936

10位ISBN编号：9867642937

出版时间：2005年1月30日

出版时间：二魚文化

作者：廖敏雲

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>

<<甜點革命>>

內容概要

不用烤箱，不加人工香料，施展健康美味的魔法，從此放心飆甜點。
人氣甜點馬上作！

短短10分鐘內，能變出什麼樣的甜點魔法呢？

甜點人人愛吃，卻不是每個人家裡都有一台功能齊全的烤箱。

點心不一定要用烤箱才作得出來，因此本書設計的每一道食譜都不需要用到烤箱，從備料到完成，10分鐘搞定，十分適合嗜吃甜點又不想大費周章的讀者，就算臨時有訪客或是心血來潮想嚐點點心，都能輕鬆應付。

本書5大特色 * 不須烘烤、甜點簡單作！

?烘焙食物吃多了容易燥熱，本書揚棄傳統烤箱，大玩創意。

?市售點心大變身 將常見的零嘴糕點動點手腳，就是獨家新口味。

?善用平底鍋或小鍋熬煮、冰箱冷藏，都是作甜點的好方法。

?說明詳盡，招式容易，一本書就讓您從入門變高手。

* 使用經濟又好買的材料！

作甜點最怕的就是材料買不到，還沒開始作就心灰意冷了，因此書中皆利用隨手可得的材料來作點心。

* 醬汁、果醬自己作！

示範速成作法，隨時都可調製，不僅豐富甜點美味，還#25934;您誘人的甜點裝飾法。

* 吐司創意大公開！

吐司一買就是一大條，吃不完又浪費，書中示範多樣的創意吃法。

* 有健康概念的新鮮甜點！

手工甜點最棒的是材料新鮮、不添加人工香料，健康無負擔。

作者簡介 廖敏雲 現任 咖芳工作室烘焙師 經歷 全國烘焙技術士乙級執照 中華穀類食品工業技術研究所蛋糕裝飾班、西點麵包班、蛋糕班、法國藍帶班結業 台北市職業訓練中心烘焙班結業 曾任 中華民國殘障技能發展協會烘焙班指導老師、北市啟聰學校夜間成人烘焙班老師 佛光山普門寺、極樂寺素食無蛋烘焙班指導老師 社區媽媽教室烘焙老師

<<甜點革命>>

作者簡介

作者介紹:廖敏雲

現任 咖芳工作室烘焙師

經歷

全國烘焙技術士乙級執照

中華穀類食品工業技術研究所蛋糕裝飾班、西點麵包班、蛋糕班、法國藍帶班結業

台北市職業訓練中心烘焙班結業

曾任

中華民國殘障技能發展協會烘焙班指導老師、北市啟聰學校夜間成人烘焙班老師

佛光山普門寺、極樂寺素食無蛋烘焙班指導老師

社區媽媽教室烘焙老師

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>