第一图书网, tushu007.com

<<餅乾&巧克力Easy做>>

图书基本信息

书名：<<餅乾&巧克力Easy做>>

13位ISBN编号：9789868471542

10位ISBN编号：9868471540

出版时间：庫克書屋

作者：庫克書屋 著

页数：77

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

第一图书网, tushu007.com

<<餅乾&巧克力Easy做>>

内容概要

◎利用市售巧克力磚，做出100%浪漫有趣的甜心巧克力。
◎巧克力的經典口味---布朗尼，無論是用烤箱、平底鍋、電子鍋、鬆餅粉來製作，7種口味的布朗尼，都能讓你玩的興高采烈。
◎做餅乾一定需要烤箱嗎？
那可不一定，本書就教你使用平底鍋、電子鍋照樣做出獨特的風味小餅乾。
◎利用市售材料組合出餅乾新滋味，是你表現創意的好方法。
◎利用鬆餅粉做出0%失敗的拿手餅乾，就算是烘焙新手一定也能完成。

第一图书网, tushu007.com

<<餅乾&巧克力Easy做>>

书籍目录

P4製作巧克力&餅乾的器具◎ 甜心巧克力P8巧克力的製作★巧克力的種類★巧克力的保存方法★巧克力的融化方法★變化巧克力的準備須知P10 杏仁條巧克力P11 巧克力乳酪球、北海道生巧克力P12 濃情巧克力塔P14 哈蜜瓜牛奶巧克力P15 苦甜杏仁巧酥、榛果巧克力磚P16 派對棉花糖巧克力P17 楓糖雙色巧克力P18 豆沙栗子巧克力P19 杏仁巧克力糖、麥片巧克力球P20 花生果麥巧克力片P21 小甜甜聖誕花圈P22 香蕉核桃巧克力派 P24 巧克力布蕾P25 一口巧克力 P26 脆片巧克力球P27 草莓巧克力糖P28 巧克力奶茶凍P29 朱古力火鍋P30 草莓白巧克力塔、核桃塔◎巧克力的經典口味---布朗尼P32 用平底鍋做布朗尼---香橙巧克力布朗尼P34用烤箱做布朗尼---巧克力布朗尼P35 用電子鍋做布朗尼---.大理石布朗尼P36 用鬆餅粉做布朗尼(1)櫻桃椰子布朗尼(2)核桃布朗尼(3)焦糖蘋果布朗尼(4)棉花糖布朗尼◎巧克力的趣味運用P40 ★趣味運用1利用市售蛋糕體，再加入甘那許淋醬，也可以在家DIY出美味的巧克力蛋糕。
★趣味運用2使用巧克力醬來畫畫，既獨特又有創意★趣味運用3裝飾巧克力片自己DIY，為甜點增加視覺變化★趣味運用4巧克力當黏著劑，是組合材料的好幫手★趣味運用5使用巧克力做出醬汁，就能做出漂亮盤飾，增添用餐氣氛◎風味小餅乾餅乾的製作P44 餅乾手帖1--用市售材料組合果醬夾心餅P46 葡萄乾巧克力餅、脆餅草莓夾心P48 蔓越莓乳酪夾心餅乾P50 棉花糖穀片餅、泡芙塔P51 五彩巧克力脆餅P52 餅乾手帖2--用平底鍋做餅乾 肉桂堅果脆餅P54 泰式椰子餅、杏仁巧克力餅乾P55 辣味香蔥餅乾P56 餅乾手帖3--用電子鍋做餅乾全麥花生餅乾P57 巧克力核果餅乾P58 紅蘿蔔芝麻酵母餅P59 椰子果仁餅乾P60 香料起司餅乾P61 玫瑰楓糖餅乾P62 餅乾手帖4--用烤箱做餅乾肉桂紅茶奶酥P64 青蔥咖哩餅乾P65 檸檬優格夾心餅P66 杏桃烤餅P68 椰子球P69 蜂蜜金桔餅乾P70 餅乾手帖5--用鬆餅粉做餅乾 果醬幸運餅乾P72 草莓杏仁漩渦餅、香草咖啡漩渦餅 P74 蔬菜餅乾P75 綜合穀麥餅乾P76 開心果義大利脆餅、柳橙夏威夷豆義大利脆餅

第一图书网, tushu007.com

<<餅乾&巧克力Easy做>>

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