第一图书网, tushu007.com

<<甜点茶饮DIY>>

图书基本信息

书名：<<甜点茶饮DIY>>

13位ISBN编号：9787121121005

10位ISBN编号：712112100X

出版时间：2011-1

出版时间：电子工业出版社

作者：林玉峰，吴缺　著

页数：111

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

前言

点心是启动幸福因子的元素甜点像是幸福的小精灵，仿佛拥有魔力般捕捉您的眼神，纵然静静地站立在展示橱柜里，也足够让你的目光定格，它展现千娇百媚的笑容挥手向你SayHello！
赶快品尝一口吧！
此时，你肯定会受不了诱惑，进而点上一份，准备大快朵颐。
当美丽诱人的点心在你的舌尖上舞动美味奇迹，相信你身体的感觉是奇妙的，肢体的动作是放松的，脸上的表情是幸福的。
要知道一份美味缤纷的甜食不但可让人身心大悦，让甜蜜涌上心头，如果您懂得根据个人生肖五行来选择点心和茶饮，更可能让你从头到脚，由内而外，浑身是劲，展现无法抗拒的个人魅力，还可以强化工作、人际、爱情等各方面的运势！
点心文化源自于西方，外国的teatime是种特有生活，忙里偷闲，让您暂时抛开手边一切事务，先悠闲放松一下，享受贵族品味，也可以让您休息充电后，再走更远的路，或者把工作做得更有效率，事情做得更好。
除了咖啡可以提神外，其他各式各样的茶类其实也是您在享用点心时不可或缺的最佳拍档，当品尝甜点时来杯速配的茶饮，不仅能让您吃出好运，同时也可以喝出恋爱般幸福的好气色！
努力很简单，持续地努力却很难峰玉在准备出这本蛋糕烘焙书时，请我帮他写序，老实说，我觉得很讶异。
我和峰玉于1990年初识，当时觉得这个年轻人的工作态度很认真、积极进取，为了学习常常废寝忘食。
篮球之神迈克尔.乔丹曾说过：“ 一千次的练习只为了一次完美的演出！
持续地努力一定会有成果。
”一直以来，峰玉都尊称我为“ 师父 ”，而今的他，游走各国到处学习、吸收，技术早已超越了我，但是峰玉仍然尊称我一声“ 师父 ”，在现今的社会中，懂得饮水思源的年轻人已经很少了。
1991年，创立“ 圣保罗烘焙花园 ”，至今已16个年头，在每年的大年初三，峰玉总是会专程南下嘉义向我拜年，这种坚持与持续力，也是峰玉对自己做事及对于产品质量的要求。
今日的峰玉，让我可以向同业炫耀，有这样一个优秀且虚心学习的徒弟。
相信峰玉能用简单、轻松、浅显易懂的方式，让读者更清楚地了解这本烘焙书上所提到的各种烘焙方法及技巧，关于这点我深具信心。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书介绍多种蛋糕甜点,如慕斯、巧克力、乳酪蛋糕、饼干等,的制作方法.每道点心的制作都以图表详细注明所需的蛋、面粉、砂糖、奶油比例，并用图示标明各个阶段所要注意的事项。
本书还有与甜点搭配的茶饮介绍，教你根据不同的体质、不同的甜点等搭配不同的茶饮。

作者简介

林峰玉，现任多家知名烘焙店西点顾问，玉香斋素食饼店生产部经理，经（学）历，台北一之轩时尚烘焙西点顾问，台北意庐法式烘焙坊，点心房主厨，台北卡帛素食咖啡烘焙西点主厨，台北艾尔芙素食烘焙西点主厨，台北惟客尔烘焙坊西点副厨，嘉义圣保罗烘焙花园西点副厨，2008年受邀为德麦公司举办全省巡回冠军秀，2007年受邀为德麦公司举办全省巡回讲习，2006年受邀为星巴克设计研发夏季蛋糕，2006年日本制果学校合作班短期研修，2004年日本制果学校合作班短期研修，2003年日本制果学校合作班短期研修，2002年取得烘焙乙级技术士，2001年日本东京制果学校短期研修，2001年法国蓝带学校合作班结业，2007台湾GATEAUX对话节蛋糕竞赛鲜奶油组冠军，2007台湾GATEAUX杯蛋糕技艺竞赛慕斯组亚军。
吴缺，现任上海吴缺品牌形象整合机构负责人，多家烘焙食品企业顾问。

第一图书网, tushu007.com

<<甜点茶饮DIY>>

书籍目录

甜点、茶饮各有“ 五行 ”
金 Golden → 白 White
普罗慕斯杯 The Provo Mousse Cup
香草奶酪棒 Vanilla Cheese Stick
鲜果奶酪 Fresh Fruit Panna Cotta
手指饼干 Fin??ger Lady
椰子曲奇饼干 Coconuts Cookies
搭配茶饮
木 Wood → 绿 Green
和风抹茶黑豆 Green Tea and Black Bean
晶钻开心果 Diamond Pistachios
香脆南瓜子 Crisp Pumpkin Seeds
蛋糕寿司卷 Cake of Sushi Roll
搭配茶饮
水 Water → 黑 Black
欧克斯 The Orches
曼巴之舞 The Manba
桂圆蜜枣卷 Dry Longan and Honey Dates Roll
法式巧克力豆 French Chocolate Beans
搭配茶饮
火 Fire → 红 Red
法式草莓塔 French Strawberry Tart
蔓越莓奶酪 Cranberry Cheese Cake
大湖草莓卷 Da-Hu Strawberry Roll
覆莓瑞士莲 Raspberry Chocolate
樱桃佛兰雪 Cherry Financier
搭配茶饮
土 Earth → 黄 Yellow
芒果鲜酪 Mango Panna Cotta
培塔露 Passion Fruit Tart
欧风香柚 European Pomelo
法式烤布蕾 French Cr é me Br é lee
搭配茶饮

章节摘录

插图：

编辑推荐

《甜点茶饮DIY》：将烤箱视为魔法箱，变化出各项艺术糕点，超人气蛋糕卷、布丁、巧克力豆、奶酪棒、饼干、塔派……地道甜蜜美味，应有尽有！
每款都以图表详细注明所需材料比例、注意事项，让你手到擒来，心水秘籍轻松掌握！

第一图书网, tushu007.com

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