

<<迷你烘焙西饼>>

图书基本信息

书名：<<迷你烘焙西饼>>

13位ISBN编号：9787122001245

10位ISBN编号：7122001245

出版时间：2007-4

出版时间：7-122

作者：胡秀钟

页数：58

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>

## <<迷你烘焙西饼>>

### 内容概要

本书主要介绍小西饼类、松饼类、塔类和派类、泡芙类、果冻和布丁类的配方和制作图解，品种丰富，原创造型，面团（面坯、塔皮）、馅料等的原辅材料配方详尽，各类西饼制作中投料顺序、成型等关键操作图解详细，真正“手把手”式传授，可帮助西饼制作经营商户、西饼操作师、参加职业技能培训的学员迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

<<迷你烘焙西饼>>

书籍目录

制作工具和主要原料介绍小西饼类 奶油曲奇 吉士巧克力曲奇 芝麻薄饼 巧克力小西饼 美式巧克力曲奇 核桃曲奇 法式葡萄曲奇 淑女手指饼 一口酥 海苔薄饼 豪客薄饼 咖啡夹馅饼干 燕麦饼干 黄油小酥饼 杏仁瓦片 椰子球 奶香芝麻饼 蛋黄小西饼 麦加龙小西饼 苏打饼干 松饼类 清酥面坯 草莓果酱酥 蝴蝶酥 椰子酥条 比利时蝴蝶酥 杏仁扭酥 水果酥 椰皇酥 拿破仑塔类和派类 甜酥塔皮 核桃塔 鲜奶蛋塔 椰子塔 德式乳酪塔 乳酪蛋塔 巧克力塔 柠檬塔 牛奶塔 巧克力小塔 什锦干果塔 奶油乳酪塔 清酥塔皮 葡式蛋塔 酥皮蛋塔 酥派皮 苹果派 香蕉乳酪派 草莓派泡芙类 迷你夹心泡芙 奶油泡芙 天鹅泡芙 奶油水果泡芙 泡芙派果冻、布丁类 果冻布丁 水果布丁 大米布丁 三色果冻

<<迷你烘焙西饼>>

章节摘录

插图

## <<迷你烘焙西饼>>

### 编辑推荐

《迷你烘焙西饼》是《唐人美食丛书》之一。

精美玲珑的西点总是能吸引人们的眼光，散发出诱人的魅力，让人们领略到西式点心的风采。

西式点心是西点师入门的基础，其制作工艺相对简单，较易掌握：西式点心花色品种极其丰富，可为您装点生活添加乐趣，试着做几款您中意的小西饼，一定能让您在品尝美味的同时“品尝”到成功的喜悦。

<<迷你烘焙西饼>>

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>