第一图书网, tushu007.com

<<魅力甜品>>

图书基本信息

书名：<<魅力甜品>>

13位ISBN编号：9787122055323

10位ISBN编号：7122055329

出版时间：2009-7

出版时间：化学工业出版社

作者：黄盈莹

页数：89

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

近年来，我国香港开了很多特色甜品店，缘于香港人喜欢吃甜品，也是潮流食肆的新指标，在日本更出现了甜品博物馆和甜食阁（Dessert FoodCourt）。
它们并不是一般旧式的甜品店，而是加入一些新派好味的甜品去迎合年轻人，在店铺设计上多以新颖而简单的布置，营造出时尚生活或是闲暇舒适的空间来突显吃甜品是一种享受。
我自幼已很喜欢做蛋糕和甜品，所以曾跟多位老师学习，并研读大量书籍。
及后，有幸遇到高级酒店饼师杜智翔先生，得到他的悉心教导，反复试做和改良，甜品制作技巧在与杜Sir的不断切磋中提高了不少。
我在这里把这些经过多次试制成功的食谱编写出来，与大家分享做甜品的心得。
愿大家做得开心，吃得开心。

内容概要

近年来，我国香港开了很多特色甜品店，缘于香港人喜欢吃甜品，也是潮流食肆的新指标，在日本更出现了甜品博物馆和甜食阁（Dessert FoodCourt）。
它们并不是一般旧式的甜品店，而是加入一些新派好味的甜品去迎合年轻人，在店铺设计上多以新颖而简单的布置，营造出时尚生活或是闲暇舒适的空间来突显吃甜品是一种享受。
我自幼已很喜欢做蛋糕和甜品，所以曾跟多位老师学习，并研读大量书籍。
及后，有幸遇到高级酒店饼师杜智翔先生，得到他的悉心教导，反复试做和改良，甜品制作技巧在与杜Sir的不断切磋中提高了不少。
我在这里把这些经过多次试制成功的食谱编写出来，与大家分享做甜品的心得。
愿大家做得开心，吃得开心。

书籍目录

杨枝甘露 鲜杂果珍珠凉粉 鲜杂果银耳糖水 西米红豆沙 陈皮绿豆沙 芋圆/番薯圆/南瓜圆糖水 椰汁紫米露 红黑豆腐花 芝麻糊汤圆 擂沙汤圆 芒果糯米糍 银耳木瓜糖水 姜汁绿茶巧克力汤圆 莲蓉西米布丁 迷你仔糕 蓝莓芝士饼 红豆绿茶慕斯蛋糕 鲜杂果蛋糕卷 杂干果小蛋糕 迷你杂果挞 香橙酒班戟 香芒班戟布袋 蓝莓班戟卷 芒果西米布丁 红豆抹茶布丁 热巧克力布丁 热情果慕斯 蓝莓乳酪慕斯 香蕉巧克力慕斯 法式焦糖布丁 抹茶豆奶冻捞 果冻凉粉捞 鲜奶冻 咖啡冻 水蜜桃果冻 果汁杂莓喱 水果沙拉 水果冰茶 三色冰 百宝茶 芒果奶昔 三色果汁 玫瑰花蜜冻茶 抹茶蜂蜜粉圆冻茶

章节摘录

插图：

编辑推荐

《魅力甜品》汇编日常甜品四十余种，基于作者成功经验。
简便易行，营养健康。

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