第一图书网, tushu007.com

<<西点切块制作技巧>>

图书基本信息

书名：<<西点切块制作技巧>>

13位ISBN编号：9787122122162

10位ISBN编号：7122122166

出版时间：2011-11

出版时间：化学工业出版社

作者：门彬彬

页数：54

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

现代人吃蛋糕和从前有很大区别，已不单纯为了品尝口味，而且注重外形的美观、视觉的享受，一款美不胜收的蛋糕，不仅让人垂涎，更让人感觉到是一种精心雕铸的艺术品，让人产生一种不忍心食用的感觉，这就是艺术蛋糕给人带来的震撼和自身的魅力所在。
艺术蛋糕，不但讲究内在的质量和营养，而且注重外在的造型、整体的构思、做工的精细、色彩的搭配，还要具备特定的主题，来表现这款蛋糕的艺术风格，从而表达一种思想感情。
艺术蛋糕，在这个讲究高质量、高时尚的现代社会里体现了它的价值。
本书是作者十余年工作经验的结晶，书中详细地介绍了蛋糕切块的各类制作手法，并从实用、专业的角度出发，采用了细分步、细描述、注重细节的创作手法，让读者一目了然、易学易懂。
本书不但是行业内部裱花师傅提高技术的首选，也可作为西点班学员课外学习的参考书。
当然，它也能帮助烘焙爱好者在家中给亲人和朋友制作出更加漂亮的切块蛋糕，增添生活乐趣。
本书感谢何瑶和谢霞两位老师的参与和制作。
由于编者水平有限，书中不足之处在所难免，敬请读者批评指正。
编者2011年8月

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书介绍了蛋糕坯的制作、浆料配制、巧克力配件和水果的搭配、切块造型等西点切块的技巧和方法。
本书附有多款蛋糕切块的配方和制作过程，操作步骤非常详细，色彩搭配丰富，造型多变，是一本不可多得的参考书。
本书可供烘焙西点从业人员和烘焙爱好者阅读。

第一图书网, tushu007.com

<<西点切块制作技巧>>

书籍目录

忌廉鲜莓慕斯
黄桃鲜莓慕斯
樱桃黑莓慕斯
草莓三角切块
香蕉慕斯
黑加仑酸奶慕斯
鲜草莓慕斯
加州风情蛋糕切块
咖啡蛋糕切块
可可鲜美蛋糕切块
奇异果布丁慕斯
绿豆奶慕斯
荔枝布丁慕斯
抹茶慕斯
绿萝裳蛋糕切块
梦幻布拉格蛋糕切块
迷幻城蛋糕切块
蜜豆慕斯
果蔬慕斯
蜜蜜相思蛋糕切块
木瓜慕斯
椰汁抹茶慕斯
青提酸奶慕斯
巧克力杏仁慕斯
蜜桃慕斯
巧克力三角切块
鲜果蓝莓慕斯
柚子果酱慕斯
水果皇后慕斯
双色慕斯
似水流年蛋糕切块
双色水果慕斯
酸甜配蛋糕切块
鲜橙慕斯
苹果酱慕斯
牛奶巧克力蓝莓慕斯
香草蛋糕切块
焦糖巧克力慕斯
奶酪慕斯
焦糖慕斯
蜜桃果肉慕斯
蛋糕切块
巧克力慕斯
双层慕斯
巧克力心甜

第一图书网, tushu007.com

樱桃王子
拿卡圈圈
蓝莓物语
双色情怀
蜜恋果派
碎碎甜圈圈
甜蜜碰撞
夏日果缤纷
樱桃爱脆米

章节摘录

版权页：插图：

编辑推荐

《西点切块制作技巧》是由化学工业出版社出版的。

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