

<<快乐来烘焙>>

图书基本信息

书名：<<快乐来烘焙>>

13位ISBN编号：9787222049963

10位ISBN编号：7222049967

出版时间：2007-6

出版时间：云南人民

作者：王兆勋

页数：124

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>

<<快乐来烘焙>>

内容概要

《快乐来烘焙》详细介绍了现代健康生活观念，从饮食、运动、生活、情绪、疾病、瘦身、美容等方面讲解了如何合理补充营养与调理身心平衡。

<<快乐来烘焙>>

作者简介

王兆勋，现任职：桃园县平镇市育达高级中学专任技术教师。

证照：1998年1月烘焙技术上鉴定考内级合格；2001年2月烘焙技术十鉴定考乙级合格；2004年12月专科学校毕业自学进修学协鉴定考试及格。

经历：1973～1977年主妇之情（台北）西点蛋糕；1977～1980年美琪大饭

<<快乐来烘焙>>

书籍目录

序言 前言 目录 材料一览表 器具一览表蛋糕篇 蓝莓酥蛋糕 兰姆葡萄干玛芬蛋糕 柠檬蛋糕卷 美式布朗尼 栗子玛芬蛋糕 美式黑枣蛋糕 西班牙柠檬蛋糕 香蕉蛋糕 杏桃蛋糕 南瓜奶酪蛋糕 芒果奶酪蛋糕 摩卡蛋糕卷 杏仁巧克力咕咕洛夫 抹茶红豆蛋糕卷 蓝莓玛芬蛋糕塔派篇 新鲜草莓塔 椰子派 覆盆子林哲派 酸奶油蓝莓派 菠菜奶酪塔 枫香核桃塔饼干篇 椰子麦片饼干 巧克力核桃片饼干 意大利果仁饼干 松子饼干 迷迭香饼干 海苔饼干 菠菜饼干 腰果莎布烈饼干 法式马卡隆 樱桃杏仁饼干 巧克力奇普饼干 芝麻饼布丁&舒芙里篇 法式布丁 香橙舒芙里 西谷米布丁 芒果舒芙里 水蜜桃布丁 面包布丁 巧克力舒芙里 香蕉舒芙里 榛果舒芙里 酸奶油苹果舒芙里 洋梨舒芙里下午茶、点心篇 菠萝泡芙 石头饼干 司康松饼 意大利巧克力莎拉米 维也纳苹果卷 新鲜水果莎伐琳

<<快乐来烘焙>>

章节摘录

插图

<<快乐来烘焙>>

编辑推荐

本书详细介绍了现代健康生活观念，从饮食、运动、生活、情绪、疾病、瘦身、美容等方面讲解了如何合理补充营养与调理身心平衡。

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>