

<<时尚美味芝士蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<时尚美味芝士蛋糕>>

13位ISBN编号：9787501969289

10位ISBN编号：7501969280

出版时间：2009-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：黎国雄

页数：104

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>

<<时尚美味芝士蛋糕>>

内容概要

喜欢吃甜点吗？

梦幻的巧克力，香浓的芝士蛋糕，妙趣的曲奇饼，清新的餐后甜品……这些极具诱惑的美食物，你绝对抵挡不住！

想随心所欲地做出这些令人谗涎的甜点，就先跟《时尚美味芝士蛋糕》学学吧！

日式乳酪蛋糕、樱桃乳酪蛋糕、酸奶红豆乳酪蛋糕、香蕉乳酪塔、焦糖巧克力乳酪慕斯、果冻夹心芒果乳酪慕斯……制法简单，款式多，选择多，随时大显身手也可以；趣味小故事，更加深您品尝与制作乐趣！

<<时尚美味芝士蛋糕>>

书籍目录

Part 1 乳酪基础知识 乳酪诞生的小故事 乳酪的分类 乳酪的选购 乳酪的保存 乳酪的食用方法 常用的乳酪 乳酪蛋糕制作准备Part 2 香(火局)芝士篇 轻乳酪蛋糕 日式乳酪蛋糕 蜂蜜乳酪蛋糕 香草乳酪蛋糕 抹茶乳酪蛋糕 咖啡酒乳酪蛋糕 德式乳酪蛋糕 香浓美式乳酪 原味乳酪 第五大道乳酪 日式南瓜乳酪蛋糕 芒果乳酪蛋糕 樱桃乳酪蛋糕 蓝莓乳酪蛋糕 香橙乳酪蛋糕 香柠酸奶乳酪蛋糕 乳酪舒芙里 西番莲乳酪蛋糕 酸奶红豆乳酪蛋糕 开心果乳酪蛋糕 干果奶油乳酪蛋糕 焦糖芒果乳酪蛋糕 玫瑰花天使乳酪蛋糕 胡萝卜乳酪蛋糕 红酒葡萄乳酪蛋糕 浓情咖啡乳酪蛋糕 巧克力的诱惑乳酪蛋糕 黑巧克力乳酪蛋糕 蜜桃白巧克力乳酪蛋糕 幻想白巧克力乳酪蛋糕 啤酒花生乳酪蛋糕 话梅酸奶乳酪蛋糕Part 3 塔派芝士篇Part 4 美味甜点篇

<<时尚美味芝士蛋糕>>

章节摘录

Part 1 乳酪基础知识 乳酸诞生的小故事 乳酪的诞生有一个非常有趣的民间故事。很久以前，有一位阿拉伯商人要穿越沙漠，在漫长旅途中，他将牛奶装入羊胃袋做成的水袋里，捆绑在骆驼背上。

这位商人喝牛奶的时候，发现牛奶已变成了水和白色凝乳了。

据说，这种凝乳就是乳酪的起源。

这个民间故事里，“高温”、“振荡”、羊胃袋中使乳汁凝聚的“凝乳酶”，是制作乳酪的三个要素，因而使牛奶到乳酪成为可能。

乳酸的分类 制作天然乳酪时，主要是先以乳酸菌和酶使牛奶凝结，经过切割、搅拌、去除乳清与水分的过程后，填装于模型内，再压榨、加盐，等待其熟成。

天然乳酪按照个别熟成方式与硬度，主要可分为以下几种。

1.新鲜乳酪(Fresh Cheese) 不经熟成，直接将牛奶凝固之后，去除部分水分而成的新鲜乳酪，呈现出洁白的颜色与柔软湿润的质感，散发清新的奶香与淡淡的酸味，十分爽口。

乳酪蛋糕的主要原料Cream Cheese，意大利匹萨拉丝时不可缺的Mozzarella，常用于制作提拉米苏的Mascarpone，低脂清爽的Ricotta，以及产自法国、以著名美食家命名的Briolat Savarin等，这些都是人们极为熟悉的新鲜乳酪。

2.白霉乳酪(White Mould Cheese) 以表面覆盖着一层白霉为主要特征。当霉菌在表面繁殖发酵时，乳酪内部也会随之渐渐熟成：因为白霉的作用，这类乳酪的质地十分柔软，尤其是已达到完全成熟状态的，更是浓稠滑腻、奶香浓郁、口感独特。

<<时尚美味芝士蛋糕>>

编辑推荐

芝士发烧友们的饕餮盛宴，饼店师傅的蛋糕配方升级，芝士蛋糕在大师手中千变万化。

<<时尚美味芝士蛋糕>>

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>