

<<蜜点甜心>>

图书基本信息

书名：<<蜜点甜心>>

13位ISBN编号：9787504851734

10位ISBN编号：7504851736

出版时间：2009-1

出版时间：农村读物出版社

作者：双福 编

页数：79

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>

## <<蜜点甜心>>

### 内容概要

《蜜点甜心》教你怎么样做蜜点甜心，如：黄油酱：又称黄油膏、糖水黄油膏、布代根等，是黄油搅拌后加入糖水而制成，多为奶油蛋糕等制品的配料。

果冻：用糖、水和睹喱粉按一定的比例调制而成的冷冻甜食。

巴非：英文PARFAIR的译音，以鸡蛋和奶油为主要原料的冷冻甜食。

## &lt;&lt;蜜点甜心&gt;&gt;

## 书籍目录

写在前面：西式点心的小常识可爱点心 果料巧克力球 香酥肉松角 果酱派 拿破仑水果盒 奶油水果派 水果蛋卷 公主饼 苹果派 佛罗伦萨圈 林森克力架 红糖布丁 吉士多纳条 橘味土豆布丁 迷彩水晶果冻 苹果酥饺 咖啡条 栗子球 果仁克朗奇 挪威圈 雪花饼滋味蛋塔 蛋黄核桃塔 朗姆鲜果蛋塔 草莓蛋塔 鲜奶水果塔 奶酥蛋塔 草莓杏仁塔 杏仁蛋塔 酥皮蛋塔 椰子塔美妙饼干 杏仁饼干 果仁饼干 巧克力棍 夹心草莓饼干 核桃甜饼 威尼斯酥饼 核桃仁饼干 椰子酥 快乐饼干 奶油蛋黄酥 杏仁西饼 弯月香草酥 果仁圈松软蛋糕 拿破仑蛋糕 马德里蛋糕 瑞士花蛋糕 胡萝卜油糕 芭乐花蛋糕 农妇蛋糕 草莓蛋糕 水纹蛋糕 新西兰蛋糕 柠檬蛋糕 开心橙汁糕 栗子海绵蛋糕 三角巧克力蛋糕 黄油蛋糕 魔鬼蛋糕 咖啡核桃蛋糕 奶酪蛋糕 橙汁蛋糕 冷藏巧克力蛋糕 大亨蛋糕浓情匹萨 香煎鸡肉匹萨 熏肉芦笋匹萨 田园匹萨 意大利培根匹萨 什锦鲜果匹萨 玛格丽特匹萨 鳗鱼匹萨 培根蔬菜匹萨 咸蛋黄虾仁匹萨 番茄金枪鱼匹萨 佛罗伦萨匹萨 拿波里什锦匹萨 腊肉肠匹萨快捷三明治 牛排三明治 煎牛排三明治 扒蔬菜三明治 鱼排汉堡 鸡肉汉堡 猪排汉堡 牛肉汉堡 培根菠萝三明治 肉排香香堡 香蔬蛋奶堡 鸡蛋火腿三明治营养水果餐 蜜汁三鲜多果珍宝捞 奇异果黑雨捞 鲜果沙巴雍 蜜橙香蕉冰沙 冰爽西瓜雪泥 香奶西米露 酸甜奇异色拉 雪梨莲子盅 酪梨芒果色拉风情饮品 果汁盛宴 百香果雪泡 薄荷蜜滋蜜 草莓酸奶汁 翠玉果汁 翡翠鸡尾酒冰沙 茉莉花奶茶 咖啡奶茶 福尔摩斯奶茶 绿豆沙奶茶 海洋之岛 香瓜玉露 附录：糕点常用原料、配料

<<蜜点甜心>>

章节摘录

插图：

<<蜜点甜心>>

编辑推荐

《蜜点甜心》由农村读物出版社出版。

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>