

<<一学就会的人气小西点>>

图书基本信息

书名：<<一学就会的人气小西点>>

13位ISBN编号：9787506478182

10位ISBN编号：7506478188

出版时间：2011-10-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：黄春慧

页数：128

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>

<<一学就会的人气小西点>>

内容概要

本书是一本专为喜爱小西点的您设计的烘焙书、市面上最受欢迎的人气小西点、手工饼干、蛋糕、塔派、泡芙、慕斯及奶酪。
让您在家轻松一手搞定！

<<一学就会的人气小西点>>

作者简介

黄春慧，出生成长于苗栗，热爱烘焙与烹饪，曾任职于私立金桦餐饮补习班中餐烹调、传统面食、烘焙食品技术指导老师以及传统早餐班、蛋糕班、烘焙点心班、私房菜班指导老师。

教学之余，仍不断进修且精益求精，已取得中餐烹调丙级、调酒丙级、烘焙食品面包丙级、中式面食加工水调和面类发面类丙级，中式面食工酥油皮、糕浆皮类丙级、中式米食加工米粒类米浆型丙级等证书。

现任苗栗县中西点心糕点班、手做糖果班、月饼伴手礼、年节肉品加工班及苗栗社区大学手作糖果班、手作伴手礼等指导老师。

出版作品：《伴手礼自己做》。

<<一学就会的人气小西点>>

书籍目录

新手入门从制作前的准备开始

- 烘焙的基本材料
- 烘焙的好帮手器具
- 做西点必须掌握的成败关键
- 传达心意的伴手赠礼包装
- 赏味、保存有一套

饼干的基本操作

- 面糊类小西饼
- 软性小西饼——手工抹茶蛋卷
- 酥松性小西饼——奶酥小西饼
- 酥硬性小西饼——果香小西饼
- 脆硬性小西饼——童话卡通饼干
- 制作小西饼的基本功
- 超香浓奶油夹心酱

创意塑形——软性小西饼

- 奶油猫舌小西饼
- 手工咖啡蛋卷
- 手工原味蛋卷
- 手工黑糖蛋卷
- 手工枫糖蛋卷
- 手工芝麻蛋卷

自由变化——酥松小西饼

- 伯爵奶酥小西饼
- 蓝莓奶酥小西饼
- 柠檬香草小西饼
- 椰香杏仁夏威夷豆饼干
- 水滴巧克力手工饼干
- 玫瑰花夏威夷豆饼干
- 胚芽薰衣草香草饼干
- 双色芝麻小西饼
- 新鲜迷迭小西饼
- 杏仁迷迭香饼
- 柚香杏仁脆饼
- 红茶杏仁小西饼
- 蜜橘皮手工饼干
- 麦香核桃酥饼
- 苹果蔓越莓饼干
- 巧克力全麦玉米脆片饼
- 胚芽燕麦坚果脆饼
- 枫糖燕麦片腰果饼干

酥硬——冰箱小西饼

- 枸杞红枣养生饼干
- 巧克力杏仁果小西饼

压模切块——脆硬小西饼

- 可爱造型卡通饼干

<<一学就会的人气小西点>>

- 玫瑰花手工脆饼
- 砂糖杏仁脆饼
- 咖啡杏仁小西饼
- 乳沫小西饼
- 草莓蛋清小西饼
- 蛋黄小西饼
- 黄色椰香酥球
- 白色椰香酥球
- 轻薄造型——薄脆小西饼
- 全蛋式杏仁瓦片
- 海苔瓜子酥片
- 蛋清式杏仁瓦片
- 绿茶坚果瓦片
- 椰香坚果瓦片
- 巧酥、日式煎饼
- 枫糖坚果巧酥
- 咖喱成味坚果巧酥
- 玫瑰花杏仁千层酥
- 椰香、柠檬巧克力千层酥
- 黑糖坚果饼干
- 芝麻杏仁饼干
- 花生煎饼
- 芝麻坚果饼干
- Enjoy午茶好时光——与饼干速配的冷饮
- 夏之艳、苏打绿、紫色浪漫
- 咖啡元素冷饮
- 西点蛋糕的基本操作
- 威风蛋糕基础制作——抹茶雪纺蛋糕
- 泡芙皮基础制作——泡芙皮
- 塔皮基础制作——基础塔皮
- 派皮基础制作——基础派皮
- 绝顶美味的泡芙内馅
- 深具魅力的杯子蛋糕
- 雪花天使蛋糕
- 古典巧克力蛋糕
- 香柚杯子蛋糕
- 枣泥杯状蛋糕
- 北海道威风蛋糕
- 口感非常棒的蛋糕卷
- 柠檬天使蛋糕卷
- 巧克力戚风瑞士卷
- 奶冻蛋糕卷
- 高纤胚芽蛋糕卷
- 黑芝麻蛋糕卷
- 寿司蛋糕卷
- 讨人喜爱的泡芙
- 咖啡鲜奶卡士达泡芙

<<一学就会的人气小西点>>

水果泡芙
脆皮菠萝泡芙
蔓越莓冰淇淋泡芙
令人惊喜的塔&派
葡式蛋塔
香醇咖啡蛋塔
黑糖麻薯蛋塔
酥菠萝椰香麻薯塔
水果塔
椰子塔
松子塔
柠檬乳酪小塔
香料火腿起司塔
菠萝派
柠檬布丁派
蓝莓乳酪派
香甜苹果塔
满口浓醇香的慕斯&奶酪
提拉米苏杯
芒果慕斯杯
桑葚果冻慕斯杯
覆盆子慕斯蛋糕
芒果鲜奶酪
抹茶奶酪
酸奶奶酪
紫山药奶酪
鲜豆浆奶酪
芬达晶冻
奶油嫩仙草
神奇宝贝布丁蛋

<<一学就会的人气小西点>>

章节摘录

版权页：插图：

<<一学就会的人气小西点>>

编辑推荐

《一学就会的人气小西点》是尚锦烘焙系列之一。

<<一学就会的人气小西点>>

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>