

<<第一次做手工点心>>

图书基本信息

书名：<<第一次做手工点心>>

13位ISBN编号：9787506492072

10位ISBN编号：7506492075

出版时间：2013-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：大濑由生子

页数：119

字数：94000

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>

<<第一次做手工点心>>

内容概要

每一块巧克力都能让你与爱人分享幸福甜蜜的时光，每一块曲奇都能让你体验跳跃的酥脆感觉，每一款小甜点都能带给你多姿多彩的味蕾享受……

烘焙的过程像是一次奇妙的旅行，它从一开始便能唤起你的好奇心，让你带着好奇去探寻这个奇妙之旅中充满的未知，直到最后，闻到了心仪已久的香味，尝到了最美的滋味，那种奇妙的感觉便在一瞬间给你带来了难以言表的幸福。

然而，对于没有任何烘焙经验的人来说，在选定了要尝试的目标之后，难免会遇到诸多的难题。该选取什么样的原料和器具？

烘焙过程有哪些要注意的问题？

其实，每一款点心的制作过程都会有一个至关重要的环节，只要了解并掌握了这个环节，就能让你做出的点心也鲜活起来。

《品质生活·烘焙课堂：第一次做手工点心》中讲解的烘焙技巧，简单得让人意外，制作出的各式点心，可口得令你心动。

除此之外，烘焙的过程还需要你的大胆创意，制作出属于你的独一无二的小点心，慢慢的，你会发现，厨房之中的小烤箱竟然能如此神奇！

从现在开始，你不必望着点心店里琳琅满目的蛋糕而垂涎三尺，不必对烘焙望而生畏，更不必对别人做出的小点心倾慕万分，勇敢地接受挑战吧，翻开《品质生活·烘焙课堂：第一次做手工点心》，让你第一次做点心就能够成功。

<<第一次做手工点心>>

作者简介

大濑由生子，烹饪研究员、食品协调员。
现成立了“餐桌上的烹饪工厂”，制作销售与咖啡厅经营策划和烹饪相关的创意产品。

<<第一次做手工点心>>

书籍目录

制作点心的基本常识
基本的烹饪工具
掌握巧克力回火技巧
一次性突破点心制作难点
Part 01 抓住他的心！
珍藏版巧克力
生巧克力棒
镂花巧克力
双味松露
压模巧克力
橙皮巧克力
奶油巧克力
Part 02 送给朋友的礼物！
造型可爱的友情曲奇
动物曲奇
和三盆糖雪球曲奇
心形巧克力曲奇
巧克力慕斯塔
美式巧克力曲奇
压模曲奇
芝麻曲奇
乡村曲奇
冰箱曲奇
香草曲奇
果仁巧克力曲奇
蔬菜曲奇
巧克力棉花糖曲奇
杏仁瓦片薄饼
巧克力 & 浆果饼干
奶酪曲奇
Part 03 好吃又好玩！
可爱诱惑花式甜点
华丽蛋糕杯
超级迷你松糕
手工烧烤印铜锣烧
笑脸蛋糕卷
绚彩巧克力泡芙
动物小丑造型蛋糕
玻璃杯轻乳酪蛋糕
牛奶巧克力冰激凌
摩卡咖啡 & 香草热饮
南瓜布丁
南瓜牛奶可丽饼
法式干层糕
水果塔

<<第一次做手工点心>>

奶酪蛋奶酥

苹果派

提拉米苏

泡芙

手指饼泡芙

勃朗峰

Part 04 你是烘焙达人！

在家重温经典味道

巧克力抹茶磅蛋糕

松软的米粉蛋糕卷

松软的戚风蛋糕

草莓花蛋糕

水果蛋糕卷

巧克力蛋糕

红茶戚风蛋糕

香蕉戚风蛋糕

烘焙型奶酪蛋糕

轻乳酪蛋糕

<<第一次做手工点心>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<第一次做手工点心>>

编辑推荐

<<第一次做手工点心>>

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>