

<<漫画幸福甜品时光>>

图书基本信息

书名：<<漫画幸福甜品时光>>

13位ISBN编号：9787515307541

10位ISBN编号：7515307544

出版时间：2012-7

出版时间：中国青年出版社

作者：吉子

页数：215

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>

<<漫画幸福甜品时光>>

内容概要

《漫画幸福甜品季》是漫画绘本类图书。

本书以“漫画故事+知识点讲解”为思路，搜罗整理各种甜品知识点、小故事，同时经过作者的二次创作——用四个好玩的漫画形象“COS”甜品故事中的各种人物，并加入小贴士、冷笑话、绘制步骤体例，好玩、有趣，又具实用性。

书中涵盖了七大类甜品——巧克力、饼干和糖果、蛋糕、饮品、咖啡、茶点和冰淇淋。

作者介绍了各种甜品的来源故事、同时分享了相关的漫画故事演绎内容，让读者在看完之后，增加对于这些可爱精致甜品的好感度。

此外，全书以四个人物形象——暖暖、豆腐糕、芒果酱，芝麻高，贯穿图书始终。

形象可爱，内容温馨，笑点十足。

<<漫画幸福甜品时光>>

作者简介

吉子，毕业于浙江传媒学院，南京人。

喜欢用画画表达内心，害怕蚂蚁一般的文字；喜欢吃，害怕胖；喜欢唱歌，害怕在陌生人前开口；喜欢猫，害怕虫子；喜欢大海，喜欢大山；喜欢大草地.....

<<漫画幸福甜品时光>>

书籍目录

第一章 巧克力

- 1.1 爱上巧克力的7个理由
- 1.2 当草莓邂逅巧克力
- 1.3 精致的瑞士巧克力
- 1.4 巧克力也卖萌
- 1.5 我们结婚啦——巧克力创意喜糖
- 1.6 五颜六色的巧克力
- 1.7 皇室贵族喜爱的松露巧克力
- 1.8 情人节的小甜蜜

第二章 饼干和糖果

- 2.1 爱上饼干和糖果的3个理由
- 2.2 棒棒糖
- 2.3 可爱的手造小饼干
- 2.4 棉花糖的世界
- 2.5 记忆中的童年零食
- 2.6 渊源的民间糖艺——吹糖人儿
- 2.7 一起去糖果屋吧
- 2.8 健康的糖——姜糖
- 2.9 扬州一绝——牛皮糖
- 2.10 湖北名产——孝感麻糖
- 2.11 饼干大集合

第三章 蛋糕

- 3.1 爱上蛋糕的4个理由
- 3.2 源于18世纪欧洲的磅蛋糕
- 3.3 来自美国的天使蛋糕
- 3.4 来自美国的甜甜圈
- 3.5 来自美国的戚风蛋糕
- 3.6 来自法国的马卡龙
- 3.7 来自法国的欧培拉
- 3.8 来自法国的泡芙
- 3.9 来自法国的木材蛋糕
- 3.10 来自意大利的爵巴塔和佛卡夏
- 3.11 来自日本的长崎蛋糕
- 3.12 来自日本的铜锣烧
- 3.13 来自德国的年轮蛋糕
- 3.14 来自奥地利的沙架蛋糕
- 3.15 不知起源的胡萝卜蛋糕
- 3.16 好看又好吃的创意蛋糕

第四章 饮品

- 4.1 爱上饮品的3个理由
- 4.2 六种美容花果茶大公开
- 4.3 美容养颜的洛神花茶
- 4.4 民间传统美食——姜撞奶
- 4.5 寒冬的温暖——八宝粥
- 4.6 传统美食——藕粉

<<漫画幸福甜品时光>>

- 4.7 美容圣品——烧仙草
- 4.8 不发胖的健康甜食——双皮奶
- 4.9 风行世界的奶茶
- 4.10 清甜麻香的芝麻糊
- 4.11 浪漫时光花果茶
- 4.12 夏日解暑特饮大公开
- 4.13 开派对最适合的饮品
- 第五章 咖啡
- 5.1 爱上咖啡的3个理由
- 5.2 咖啡之魂——意大利特浓咖啡
- 5.3 天使的眼泪——爱尔兰咖啡
- 5.4 让人无法抗拒的卡布奇诺咖啡
- 5.5 热量非常高的俄式咖啡
- 5.6 混合咖啡——曼巴咖啡
- 5.7 产量最少的麝香猫咖啡
- 5.8 最古老的摩卡咖啡
- 5.9 经典混合的拿铁咖啡
- 5.10 充满异国情调的土耳其咖啡
- 5.11 没有咖啡因的无因咖啡
- 第六章 茶点
- 6.1 爱上小茶点的3个理由
- 6.2 爽滑可口的布丁
- 6.3 美味可口的蛋挞
- 6.4 百年历史的钵仔糕
- 6.5 “旺来”凤梨酥
- 6.6 宫廷风味食品——桃酥
- 6.7 历史悠久的桂花糕
- 6.8 传统甜食老婆饼和老公饼
- 6.9 皇帝吃的小食品——龙须糖
- 6.10 充满北京味的驴打滚
- 6.11 讲究季节的玫瑰饼
- 6.12 来自日本的和果子
- 6.13 乳品中的“黄金”——奶酪
- 6.14 酥松绵软的萨其马
- 6.15 台湾名产——太阳饼
- 6.16 乾隆误题的云片糕
- 第七章 冰淇淋
- 7.1 爱上冰淇淋的3个理由
- 7.2 超级无敌甜的冰淇淋火锅
- 7.3 夏日的味道——刨冰
- 7.4 童年的记忆冰棍
- 7.5 冰淇淋中的元老——香草冰淇淋
- 7.6 外热内冰的油炸冰淇淋

<<漫画幸福甜品时光>>

章节摘录

3.1 爱上蛋糕的四个理由 充满意义的、幸福的、软滑的、美味的。

有没有爱上蛋糕呢？

蛋糕小贴士 蛋糕在英国称为CAKE， 法国叫GATEAU， 德国、奥地利等国家叫TORTE，其实都是一类哦。

蛋糕从比较专业的角度可以分为三大类 面糊类蛋糕 是以油脂、砂糖和面粉为主要材料，通过油脂与砂糖充分搅拌，拌入大量的空气使蛋糕达到膨发的效果，例如大理石蛋糕、水果蛋糕、松糕等

乳沫类蛋糕 是以蛋、糖和面粉为主要材料，将蛋和砂糖打发。拌入充分空气使蛋糕达到膨胀的效果，例如海绵蛋糕、蜂蜜蛋糕、天使蛋糕。

戚风类蛋糕 它混合了面糊类蛋糕和乳沫类蛋糕两种做法，改变乳沫类蛋糕的质地和颗粒，具有较湿润及柔和的口感。

一般生日蛋糕、瑞士卷、波士顿派的蛋糕层和装饰用的蛋糕都是戚风类蛋糕。

· · · · · ·

<<漫画幸福甜品时光>>

编辑推荐

书中收录了七类近80款甜品，由吉子、豆腐糕、芒果酱、芝麻高四位主人公共同为大家讲解各种甜品的小知识，并身体力行，客串甜品故事中的人物，演绎趣味情节，为大家奉上四级中的幸福甜品。细腻的手绘风格，犹如分享私藏秘密的美食短文，让人更贴近真实甜品“体验”，让你在阅读中得到放松，缓解现代人在快节奏生活中身心和视觉的压力。

<<漫画幸福甜品时光>>

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>