第一图书网, tushu007.com

<<琼脂小品>>

图书基本信息

书名：<<琼脂小品>>

13位ISBN编号：9787533525460

10位ISBN编号：7533525469

出版时间：2005-05-01

出版时间：福建科学技术出版社

作者：小菅阳子

页数：72

译者：薛曦

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

用琼脂制成的糕点或料理，在入口的那一瞬间，原料的香味一下子扩散到整个口腔，芳香四溢，这就是玉脂所特有的诱香功能。
也就是说，琼脂具有将原料本身香味直接诱发出来的绝佳特性。
我们可以想像，假如用琼脂以外的材料制作水羊羹，那么赤豆沙的风味就会被破坏，可是若用琼脂作原料，反而能进一步诱发出赤豆沙的美味。
琼脂还比较善于吸收其他食物的味道。
例如，将脐橙或柠檬的果肉取出，仅留下果皮作容器然后将琼脂果冻填入其中，只要放置一晚，则果皮的香味就渗入琼脂果冻中，第二天即成风味醇厚的水果冻。

第一图书网, tushu007.com

<<琼脂小品>>

书籍目录

认识琼脂5琼脂的使用方法6西式甜点8以时令水果为容器的水果果冻脐橙果冻9菠萝球果冻10苹果篮果冻11柠檬果冻11成年人喜爱的清凉水晶果冻咖啡果冻13红葡萄酒果冻13梅酒果冻13薄荷果冻13胡椒薄荷柠檬草果冻14朱槿茶果冻14菊花茶果冻14香蕉抹茶果冻15中国茶果冻15形色俱佳的新鲜果冻酒香葡萄果冻16苹果果冻17}亡果果冻18猕猴桃果冻18洋梨可可果冻19胡萝卜酸奶果冻19纯味水果果冻20果冻酸奶冷品21蜂蜜果冻2l营养丰富的牛奶果冻原味牛奶果冻22香橙酱浇牛奶果冻23水果丁牛奶果冻23葡萄汁牛奶果冻24杏仁牛奶果冻(杏仁豆腐)24草莓牛奶果冻25适用于聚会的冷式糕点俄罗斯果冻26奶酪蛋糕27洋梨奶油冻28树莓奶油冻30草莓奶油冻31樱桃花蛋糕32百味水果果冻33[=]感柔滑的冷冻布丁奶糖布丁34牛奶布丁35}亡果布丁36桂皮奶茶布丁36南瓜布丁37巧克力布丁38珍珠椰奶布丁38意大利布丁(Panna C0tta)　39适于作午后茶点或礼物的果冻香橙果冻糖40苹果果冻糖40蓝莓果冻糖41薄荷果冻糖41巧克力果冻41日式甜点42风味不俗的日式甜点紫阳花果冻43毛豆羹43柚子羹44枸杞柠檬果冻44雨雪(糯米)羹45滑溜润喉的琼脂午后茶点凉粉46奶油豆沙水果凉粉46琼脂葛粉糕47琼脂葛粉47简单易制的水羊羹水羊羹48抹茶水羊羹48栗子水羊羹49山芋水羊羹49琼脂料理50时尚的宴席冷盘酸味紫苏鲑鱼卷51番茄白肉鱼青豆冻52虾仁芦笋茄子冻52鳄梨鲑鱼鸡尾酒果冻53低热量且清新爽口的健康色拉中式虾仁西芹色拉54甜椒菠菜色拉55章鱼胡萝卜色拉56芝麻酱浇琼脂鸡肉色拉56琼脂蟹柳裙带菜色拉57新颖别致的待客色拉南瓜火腿色拉58百豆色拉59茄子烤肉色拉60竹荚鱼色拉6l口味纯正的什锦糕丛云什锦糕62肉冻62川流豆腐63捏茶巾64芝麻豆腐65爽口的美味凉汤虾仁毛豆茄子凉汤66黄瓜猪肉芝麻紫苏汤66琼脂的健康功效　67关于琼脂的问与答70

编辑推荐

用琼脂制成的糕点或料理，在入口的那一瞬间，原料的香味一下子扩散到整个口腔，芳香四溢，这就是玉脂所特有的诱香功能。
也就是说，琼脂具有将原料本身香味直接诱发出来的绝佳特性。
我们可以想像，假如用琼脂以外的材料制作水羊羹，那么赤豆沙的风味就会被破坏，可是若用琼脂作原料，反而能进一步诱发出赤豆沙的美味。
琼脂还比较善于吸收其他食物的味道。
例如，将脐橙或柠檬的果肉取出，仅留下果皮作容器然后将琼脂果冻填入其中，只要放置一晚，则果皮的香味就渗入琼脂果冻中，第二天即成风味醇厚的水果冻。

第一图书网, tushu007.com

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