

<<点心和面包>>

图书基本信息

书名：<<点心和面包>>

13位ISBN编号：9787534930225

10位ISBN编号：7534930227

出版时间：2004-5

出版时间：河南科学技术出版社

作者：[日]相川方等

页数：191

字数：200000

译者：刘承慧

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>

## <<点心和面包>>

### 内容概要

本书系统介绍了点心和面包的原料及使用方法，制作点心的用具，点心、甜品的热量及人们喜爱的点心——面点心·糯米点心·豆沙馅点心，凉点心·水果点心，面包和面包点心中的上百个品种，并介绍了制作点心和面包的技术要点。

## &lt;&lt;点心和面包&gt;&gt;

## 书籍目录

点心和面包用语及原料使用方法(索引) 请一定在做点心和面包前阅读!

点心是生活的甘露 正确食用可使精力更充沛 有利于减肥的 市售点心、甜品热量一览表 点心不易肥胖的食用方法 了解点心和面包原料的特性 防止失误 有此在手就不愁 制作点心与面包的器具 面点心·糯米点心·豆沙馅点心 花形蛋糕 奶油卷蛋糕 萨帕尔蛋糕 草莓蛋糕 巧克力蛋糕 摩卡姜味蛋糕 鸡蛋糕 抹茶蛋糕 壳形鸡蛋饼 水果蛋糕 果脯蛋糕 杏仁糖饼蛋糕 奶油泡夫 小泡夫 提篮造型 稻穗造型 天鹅造型 红糖沙球 苹果派 柴状派 奶油水果派 奶酪派 柠檬派 巧克力派 香橙奶油水果馅饼 挞县风味苹果派 奶油水果小馅饼 橙子蛋挞 椰子蛋糕 杏仁饼干 油酥饼 双色小甜饼 杏仁甜饼 印第安小甜饼 烤燕麦片 杏仁酥 咖啡杏仁酥 花生仁酥 奶油蛋糕 绉绸薄饼 糖煮苹果绉绸薄饼 乳蛋羹 绉绸薄饼 橙汁薄饼 柠檬蛋奶酥 橙子蛋奶酥 豆沙馅糯米饭团 椿叶糕 柏叶糕 艾叶糕 艾丸子串 小荷包 樱叶糕 年糕浓甜小豆汤 冷年糕小豆汤 年糕小豆 绿豆沙 豆沙麻球 三色青豆泥 栗子羊羹 竹叶卷羊羹 大和芋馒头 米粉糕 茶巾绞 拔丝红薯 拔丝山药 红薯羊羹 芝麻锅炸 高丽香蕉 凉点心·水果点心 面包的伙伴和面包点心

<<点心和面包>>

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>