第一图书网, tushu007.com

<<决不失败的电子锅蛋糕面包>>

图书基本信息

书名：<<决不失败的电子锅蛋糕面包>>

13位ISBN编号：9787534962196

10位ISBN编号：7534962196

出版时间：2013-7

出版时间：河南科学技术出版社

作者：（日）江端久美子

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

内容概要

本书共分两章——第一章主要介绍蛋糕，第二章主要介绍的是面包
分别介绍了23款蛋糕、5款饼干、2款布丁、17款面包、5款果酱的制作过程。

每款食谱旁附有烘焙小贴士，全面指导甜点制作。

作者简介

江端久美子：出生于东京，东京造形大学毕业，在设计科学习染色。
因为某次的旅行对烹饪产生兴趣，进入料理世界。
曾任职于烹饪教室、面包店、蛋糕店累积丰富的经验，也常通过海外美食之旅增广见闻。
目前于effa food studio担任要职，并开设面包及料理教室等课程，亦活跃于日本各杂志。

<<决不失败的电子锅蛋糕面包>>

书籍目录

电子锅甜点的七大重点04电子锅甜点的入门功 食材、工具大解析06第一章加入材料、按下按钮美味甜点自己做动手挑战你的最爱！
人气蛋糕蜜香苹果蛋糕09杏仁蛋糕10香蕉巧克力蛋糕12香蕉红糖蛋糕13水果磅蛋糕14胡椒巧克力蛋糕17海绵蛋糕的做法18蒙布朗19草莓鲜奶油蛋糕19提拉米苏20小蛋糕的做法23橘香白巧克力蛋糕23巧克力花生蛋糕23姜汁蜂蜜蛋糕23永远的浓醇香气！
乳酪蛋糕生乳酪蛋糕25朗姆葡萄乳酪蛋糕26芒果乳酪焗布丁28蓝莓乳酪蛋糕29焦糖乳酪蛋糕30果仁乳酪蛋糕、芝麻乳酪蛋糕32就是这样简单！
戚风蛋糕戚风蛋糕的基本做法35伯爵红茶戚风蛋糕36咖啡戚风蛋糕39柠檬戚风蛋糕40嘴馋时的速成点心！
饼干和小布丁石头饼干43雪球饼干44奶油酥饼45芥末子奶酪饼46巧克力燕麦饼49杏仁布丁50焦糖布丁52第二章由电子锅负责发酵，效率快又好！
超简单手工面包完美膨胀度、口感十足的美味面包面包的基本做法55培根奶酪面包、玉米面包56罗勒面包、洋葱面包59红糖面包、牛奶面包60咖啡糖衣麻花圈63葡萄干餐包、核桃奶酪面包64让面包美味更升级！
抹酱和果酱鸡肝洋葱酱、金枪鱼抹酱66无花果果酱、苹果肉桂酱、双莓果酱67点心、主食都适宜！
甜面包和养生面包枫糖面包69焦糖面包70苹果肉桂卷71无花果全麦面包72黑麦面包73杂粮面包74南瓜面包76芝麻面包77蛋糕和面包的切片包装法78

编辑推荐

54道懒人也能做的蛋糕&面包。
一个电子锅在手，你就能变身甜点达人！
按下一个按键就OK，电子锅也能做出美味甜点！

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