

<<蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕>>

13位ISBN编号：9787535635679

10位ISBN编号：7535635679

出版时间：1970-1

出版时间：湖南美术出版社

作者：李国雄 编

页数：137

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>

<<蛋糕>>

前言

制作出各种各样美味可口、造型诱人的糕点，是每一位烹饪爱好者都希望达到的境界，而且现在各式点心美食已经成为大众不可或缺的食品，每一款出色的点心背后，都蕴涵了制作者的心血这些点心用于家庭小聚、用于朋友会，或者是提供贩售，都是一份份相当出色的艺术品。

点心，最重要的是创意，这点无论是在选料、分量搭配上，还是在造型、烘烤蒸制方面，都可以体现出来。

这些是糕点制作的基本功，只要你运用得好，你的产品会马上成为众人目光的焦点。

<<蛋糕>>

内容概要

《烘焙》献上百款以上的各式蛋糕、裱花蛋糕制作方法。

造型新颖、见解独到。

是专业人士及家庭厨艺爱好者的实用工具书。

本丛书共分三册，即《烘焙》、《中点》、《蛋糕》。

多达三百款的点心品种，内容包括各种中点、西点、面包、蛋糕、奶油裱花蛋糕等等。

款式新颖，造型创新美观，原料选用十分考究，是作者这十多年来的厨艺经验总结。

每一款均有成品大图和制作步骤图。

适合家庭烹饪爱好者作为工具书，也适合专业点心从业人士作为参考之用。

<<蛋糕>>

作者简介

李国雄，从事餐饮业二十余年，曾在全国多个城市的星级酒店和大型酒楼工作。任职中厨主厨、点心主厨、餐饮经理、总经理、出品总监等职。作品曾获十四、十五届广州国际美食节金牌食品创意奖。

<<蛋糕>>

书籍目录

Part 1 包子类包子皮的制作雪菜火鸭包香菇滑鸡包网皮香煎包菠菜汁牛肉包德国香肠包玉液琼浆包咖喱鸡柳包香麻花生包麦丽香粗粮包清汤鱼蓉窝香滑椰汁包可爱猪仔包冬蓉榄仁包Part 2 糯米皮类糯米皮的制作黄金玉米球椰香花生角咖啡吮吮球豆浆咸水棵彩云汤圆斑叶兰薯蓉棵意大利芝士汤圆潮州韭菜饼客家咸汤圆豆沙软角甘笋椰丝果Part 3 澄面皮类澄面皮的制作绿茵小白兔乡村蚬肉饺潮州韭菜糍香酥炸虾饺白菜水晶饺碧绿菊花羹薰衣草虾饺像生茄子粿南瓜像生粿黄金粟米饺像生马蹄粿水晶香辣粿咖喱娘惹粿Part 4 黄白皮类珍珠粟米卖紫米烧卖番禺鱼卖日式海苔盒孜然牛肉卖泰式鸡酱卖小笼干蒸点红干蒸金丝凤凰球鱼线紫菜抄手鹌鹑蛋水晶卖水煮香辣云吞锦卤云吞Part 5 春卷皮类富贵石榴球越南春卷洋葱鸡肉角脆皮猪肠粉香芋丝春卷火鸭丝薄饼椰香金三角豆蓉菊花盏香芋米网金网翠肉盏豆蓉黄金盒Part 6 糕类养发芝麻糕千层咖啡糕马蹄清心糕杞子红枣糕腊味萝卜糕均安鱼蓉糕黄金小米糕清香花生卷西米椰汁糕斑叶兰椰香糕陈皮红豆糕药材龟苓糕Part 7 饺子类饺子皮的制作韭菜煎饺芹菜锅贴酸豆角肉饺菠菜蒸饺凤凰排棵粟米蒸饺水晶雪菜饺水晶萝卜饺双色太极饺顺德鱼包饺四川辣子水饺日式紫菜饺手工肉菜水饺Part 8 煎饼类煎饼皮的制作香菇滑鸡煎饼雪菜烧鸭煎饼洋葱牛肉煎饼香滑椰汁煎饼德国香肠饼咖喱鸡柳饼香煎粟米饼香麻花生饼冬瓜蓉榄仁饼红豆蓉煎饼麦丽香粗粮饼萝卜饼

<<蛋糕>>

章节摘录

插图：

<<蛋糕>>

编辑推荐

《中点》：王牌点心大师私房秘籍大公开，手把手教你时尚流行点心制作。
全彩图解，分步详述，一学就会种类齐全，新潮时尚，学以致用。

<<蛋糕>>

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>