第一图书网, tushu007.com

<<烘焙宝典-甜点教室>>

图书基本信息

书名：<<烘焙宝典-甜点教室>>

13位ISBN编号：9787535638328

10位ISBN编号：7535638325

出版时间：2010-8

出版时间：湖南美术

作者：黎国雄

页数：255

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

一切丰盛的大餐似乎都是为着最后妖娆出场的甜品做铺垫，那是标志完美的句号。
这些美食极具诱惑，你绝对抵挡不住！
想随心所欲地做出这些令人口舌生津的甜点吗？
先跟着本书学学吧！
本书介绍了118种让你难忘的甜品的做法，详细的图文介绍，做法易学，款式新颖多样。
无论是初学者，还是有一定基础的专业人士，都可在书中找到你所需要的知识。
幸福的甜点，你怎能错过！

作者简介

黎国雄，国家级竞赛裁判员、中国名厨、中国饭店业白金五星勋章获得者，我国烘焙行业首位获得“全国技术能手”称号的烘焙技师，广州西餐协会副会长，国内最先发明塑胶、硬塑仿真蛋糕的烘焙技师，出版了十余套关于蛋糕、面包的书。

个人经历
1987年，黎国雄面

<<烘焙宝典-甜点教室>>

书籍目录

Part 1 甜点制作基础 制作甜点的基本原料介绍 制作甜点的基本工具介绍 甜点制作工艺揭秘 制作甜点常用的糖类介绍Part 2 初级甜点制作入门 香橙巧克力慕斯 巧克力椰奶慕斯 白巧克力柠檬慕斯 黑白巧克力慕斯 蕾雅酸奶慕斯 榛果慕斯 黑加仑樱桃慕斯 红茶慕斯 花生酱脆皮慕斯 蔓越莓慕斯 香草巧克力慕斯 覆盆子巧克力慕斯 芒果巧克力慕斯 巧克力樱桃慕斯 栗子蒙布朗慕斯 百香草莓慕斯 草莓白乳酪慕斯 杏仁枸杞乳酪蛋糕 西番莲蛋糕 覆盆子大理石蛋糕 安格拉斯蛋糕 草莓巧克力奶油蛋糕 白巧克力红宝石蛋糕 红豆抹茶蛋糕 猕猴桃酸奶乳酪蛋糕 樱桃天使蛋糕 法式覆盆子蛋糕 意式芝士蛋糕 橙香酸奶芝士蛋糕 蓝莓酸奶蛋糕 香蕉酸奶蛋糕 布隆森林蛋糕 乳酪马芬蛋糕 柳橙蛋糕 菲拿须奶油蛋糕 白兰地蛋糕 蓝莓核桃蛋糕 香橙芝士蛋糕 双层芝士蛋糕 黄金芝士蛋糕 重芝士蛋糕条 香橙蛋糕卷 乳酪布丁 日式布丁 蜜橙吉布斯特丁 德土吐司乳酪球 香浓美式乳酪 焦糖坚果塔 奶油水果塔 栗子塔 菠菜塔 无花果杏仁塔 玫瑰白酒塔 香蕉乳酪派 柳橙酸奶派 英格兰芝士 南瓜芝士 果酱松饼 格雷普煎饼 乳酪抹茶麻薯 巧克力芝士卷 酸味提拉米苏杯Part 3 中级甜点制作入门 香草香槟慕斯 芒果酸奶慕斯 柳橙乳酪慕斯 香草蓝莓慕斯 香蕉奶酪慕斯 白巧克力覆盆子慕斯 黑白加仑巧克力蛋糕 樱桃奶油蛋糕 柠檬巧克力蛋糕 南瓜蛋糕 焦糖蓝莓蛋糕 百香樱桃蛋糕 焦糖夹心蛋糕 香蕉巧克力蛋糕 芋泥夹心蛋糕 巧克力覆盆子奶油蛋糕 甜心巧克力慕斯蛋糕 草莓焦糖蛋糕 日式草莓条形蛋糕 伯爵巧克力蛋糕 红莓舒芙蕾乳酪蛋糕 红薯蛋糕 核桃乳酪蛋糕 咖啡核桃条形蛋糕 纽约乳酪蛋糕 巴斯克蛋糕 栗子蛋糕卷 抹茶红豆卷 布鲁椰尔洋梨塔 杏仁芝士塔 蔓越莓杏仁塔 泡芙奶油塔 草莓吉布斯特塔 泰坦苹果塔 杏桃派 荷兰乳酪派 柳橙巧克力派 苹果乳酪派 诱惑 罗曼蒂克的诱惑 抹茶红豆冻 芝士条 草莓拿破仑酥Part 4 高级甜点制作入门 玫瑰巧克力慕斯 日风抹茶慕斯 菠萝椰浆慕斯 帕菲慕斯蛋糕 肉桂苹果蛋糕 巧克力香橙布朗尼蛋糕 巧克力吉布斯特塔 蒙蒂娜蛋糕 欧培拉蛋糕 抹茶乳酪卷 四季巧克力千层蛋糕 樱桃乳酪蛋糕

编辑推荐

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