第一图书网, tushu007.com

<<美点王>>

图书基本信息

书名：<<美点王>>

13位ISBN编号：9787535649775

10位ISBN编号：7535649777

出版时间：2012-10

出版时间：湖南美术出版社

作者：黎国雄

页数：383

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

美食王中王，美味又健康。
饕餮舌尖盛宴，赏心烹饪乐事。
精心挑选最受国人喜爱的美味点心，百样风味荟萃，让全家天天都有好口福。
进入美点制作世界的最佳选择，最想吃、最爱吃的中西点心都在这里。
中式面点、酥、饼+西式饼干、蛋挞、派+巧克力蛋糕、甜点……600个黄金比例配方一做就成功，超详尽步骤图解，一步一图，让新手也能一次成功。

国家级烘焙大师倾力打造，烘焙达必备一册，600道最具人气的美点款式，面点、饼干、蛋糕、甜点全包括，五色缤纷、飘香四溢，让人爱不释口。
绝对健康，真正营养，每款原料配比都属“黄金比例”，都由多次经验获得。
最详尽的美点制作教科书，超级简单易学，《美点王》超过三千张分步详解图，真正一步一图，让新手零失败，让高手速晋级。

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，出版了十余种关于蛋糕、面包的书。
个人经历：1987年，黎国雄面对当时蛋糕市场的空白和需求，制作了个人第一本蛋糕专业画册，开创了顾客在蛋糕店看图片订蛋糕的先河。
到现在，他已出版了十余套图文并茂的专业烘焙书，带动了整个烘焙行业的发展。
1993年，他创造性地发明了全国第一个塑胶仿真蛋糕。
仿真蛋糕具有逼真度高、摆放时间长、容易清洗的特点，改变了国内蛋糕店用奶油蛋糕来展示这种既浪费成本、摆放时间又短的状况。
此项发明2001年获得国家发明专利。
后来，他又研究了艺术陶艺蛋糕，款款造型可爱、样式新颖、栩栩如生，很好地烘托了蛋糕艺术文化的特点。
2007年，在糖花蛋糕基础上，他又率先发明了面包捏土仿真蛋糕。
出版的作品：《黎国雄蛋糕装饰艺术系列》（共7册）、《名师名典》丛书、《时尚点心》丛书、《糕点大全》丛书、《糕点名师讲堂》丛书、《烘焙宝典》丛书、《时尚糕点制作精选》、《时尚百变》、《时尚美味》、《学烘焙6000例》等。

书籍目录

中式点心
制作中点的常用工具
中式面点的分类和制作特点
面点成型法
详解八大发面技巧
制作饼类的关键因素
制作包子的9个窍门
制美味饺子窍门多
初级中点入门
黑糯米盏
三色水晶球
七彩水晶盏
香菜猪仔果
潮州粉果
燕麦桂圆包
燕麦奶黄包
芝士豆沙圆饼
菜心小笼包
香菜小笼包
七彩小笼包
腊味小笼包
生肉包
莲蓉包
鲜虾香菜包
燕麦花生包
燕麦豆沙包
香芋包
香芋叉烧包
豆沙麻枣
八宝袋
可可花生果
脆皮三丝春卷
凤凰叉烧扎
金银馒头
燕麦馒头
甘笋螺旋馒头
燕麦腊肠卷
金笋腊肠卷
香芋卷
香芋火腩卷
甘笋莲蓉卷
麻香凤眼卷
豆沙白玉卷
莲蓉晶饼
菠菜奶黄晶饼

甘笋豆沙晶饼
鸡仔饼
豆沙饼
香煎叉烧圆饼
煎芝麻圆饼
家乡蒸饺
韭菜水饺
大眼鱼饺
金字塔饺
多宝鱼饺
金鱼饺
七彩风车饺
脆皮豆沙饺
家乡咸水饺
菜脯煎饺
中级中点入门
高级中点入门
西式点心
初级西点入门
中级西点入门
高级西点入门
……

编辑推荐

《美点王》编辑推荐：美妙！
600款超人气中西美点，面点、酥、饼+西式饼干、蛋挞、派、甜点。
国际级烘焙大师亲自传授，人气中西美点在家轻松做。

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