

<<中西面包蛋糕制作>>

图书基本信息

书名：<<中西面包蛋糕制作>>

13位ISBN编号：9787535936509

10位ISBN编号：7535936504

出版时间：2004-7

出版时间：广东科技出版社

作者：吴文通

页数：183

字数：230000

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>

## <<中西面包蛋糕制作>>

### 内容概要

本书的作者为台湾有名的面包蛋糕制作师。

书中汇集了作者丰富的制作经验，按面包蛋糕的制作实际，精心选出有代表性的94个品种，详细介绍了其制作方法。

书中选入的面包蛋糕品种类别有：生日蛋糕、普通蛋糕、蛋卷、烘饼（书中称为“塔”，tart）、馅饼（书中称为“派”，pie）、面包以及属面包蛋糕类的一些其他点心的制作。

对每一品种，均介绍了其成品彩图、用料、作法等，并以实物彩图展现制作流程。

文字简练，图片精美，方便读者学习并按图文指导制作。

书中还较详细地介绍了各种馅料、花式配料的制作步骤和花式制作方法，可供读者参考。

书中采用中英文对照叙述，使读者可同时了解相应术语的英文名称。

<<中西面包蛋糕制作>>

书籍目录

生日蛋糕装饰 芭乐花卷 柠檬蛋卷 蓝姆莓蛋糕 巧克力堡 纯草莓蛋糕 草莓富贵蛋糕 杏仁起酥 杏仁起酥  
派 柑仔杏仁塔 椰蓉塔 椰蓉球 椰子塔 可可啤斯蛋糕 皮斯Q蛋糕 柠檬塔 杏仁水果塔 苹果塔A 苹果塔B 梨  
子塔 桑葚布西水果塔 拿破仑蛋糕 水果小塔子 叠花西饼 秦实果塔 丹麦面之形状变化 派皮 丹麦(火腿) 丹  
麦面包(玉桂) 丹麦面牛角丹麦(起士) 草莓戚风派 宝岛米派 芋头派 胡桃派 樱桃派 黑枣派 核桃派 水果  
牛乳派 汉堡面包 火腿面包 热狗面包 整形A热狗面包 整形B热狗面包 整形C热狗面包 整形D黑樱桃水果塔  
皮派面(提手) 水蜜桃果篮 巧克力果篮 黑桑葚果篮 新鲜水划塔 天鹅泡夫 一克力泡夫 洽乐斯 百果塔 水蜜  
桃 哈斯水果船(柳丁核桃果) 巧克力塔子 嫩绿鲜酒果船 哈密瓜小塔子 素容蛋糕 虽肉香菇卷 甜甜圈.....

<<中西面包蛋糕制作>>

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>