

<<恋上咖啡馆甜点>>

图书基本信息

书名：<<恋上咖啡馆甜点>>

13位ISBN编号：9787538142884

10位ISBN编号：7538142886

出版时间：2005-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：朱怡秋

页数：95

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>

<<恋上咖啡馆甜点>>

前言

谈到怡秋，就让我想起那年的秋天，在一个“缘遇”的机会认识了她。

记得当初怡秋在假日时会到尤次雄老师的香草屋当助手，享受香草生活的乐趣。

印象中，怡秋对香草栽培相当专业，后来我才得知她更是“烘焙领域”里的专业级高手。

于是我们因“香草”而认识，进而成为无话不谈的知己。

此本烘焙书是怡秋的精心杰作，相信可以分享给很多朋友，以加深对烘焙领域的认识和帮助，怡秋还有更多的“宝”等待挖掘，很企盼本书的上市！ 葛莉丝花园 葛莉丝 当怡秋告诉我要出一本西点食谱时，我便鼓励她。

尤其台湾在加入WTO后，西方食物开始流行，咖啡馆也不断增加，对国外糕点愈来愈有兴

<<恋上咖啡馆甜点>>

内容概要

“走进咖啡馆，就想点一杯cappuccino和cheese cake。

”咖啡馆之所以成为一种饮食风尚，除了各具特色的香醇咖啡、咖啡馆内的文化气息，摆在玻璃柜里精致诱人的美味甜点亦是功不可没。

若说咖啡是咖啡馆的主角，那么甜点则是喝咖啡时绝不能少的味道。

本书开列了数十种咖啡馆里最受欢迎的点心，并摆脱一般食谱模棱两可的做法陈述，有最详细清楚的过程解说，更会教你如何将素雅不起眼的糕点，装点成令人惊艳的梦幻逸品。

当你只想动口不想动手时，每道点心也有美食之路的指引，更建议搭配哪一种饮料才过瘾。

你也开始想酗咖啡、嗜甜点了吗?欢迎与我们一起——恋上咖啡馆甜点。

<<恋上咖啡馆甜点>>

书籍目录

推荐序作者序循着书页，寻找烘焙的浪漫轨迹——如何使用本书Chapter1 走进咖啡馆的浪漫——装饰技巧 常见装饰材料 鲜奶油霜饰篇 巧克力应用篇 盘饰Chapter2 想要开始酗咖啡——蛋糕&面包 乳酪蛋糕 大理石优酪乳酪蛋糕 草莓蛋糕 巧克力戚风蛋糕 布朗尼 摩卡蛋糕 榛果巧克力蛋糕 欧培拉 蒙布朗 玫瑰天竺葵舒芙里 水果蛋糕 蔓越莓司康 水果泡芙 贝果 草莓千层蛋糕 肉桂卷Chapter3 咖啡馆的秘密晚宴——慕斯&布丁 提拉米苏 焦糖巧克力慕斯 覆盆子慕斯 绿茶慕斯 伯爵茶慕斯 薰衣草慕斯 覆盆子巧克力慕斯 茅屋蛋糕 芒果慕斯 咖啡慕斯 香草奶酪 面包布丁 法式布丁 芒果布丁 水果冻Chapter4 书香、麦香、咖啡香——饼干&派塔 杏仁饼干 意式坚果脆饼 洋甘菊饼干 燕麦葡萄饼 橘皮手工饼干 椰子饼 干层葡萄酥 拿破仑派 苹果派 菠菜塔 巧克力洋梨塔 水果塔 核桃塔 蓝莓乳酪塔Chapter5 烘焙的基础美学 原味慕斯 杏仁蛋糕 杏仁蛋白饼 原味小西饼 起酥皮 甜塔皮 卡士达酱

<<恋上咖啡馆甜点>>

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>