

<<第一次学做西点>>

图书基本信息

书名：<<第一次学做西点>>

13位ISBN编号：9787538155594

10位ISBN编号：7538155597

出版时间：2009-1

出版时间：辽宁科技

作者：柴田省治

页数：115

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>

## <<第一次学做西点>>

### 内容概要

本书介绍了多种西点的制作方法。  
每种制作方法都有详尽的步骤图讲解说明，使读者一目了然。  
十分适合西点爱好者们自己在家制作美味可口的糕点。

<<第一次学做西点>>

作者简介

作者：(日本)柴田省治 译者：李瀛 房晨明

## &lt;&lt;第一次学做西点&gt;&gt;

## 书籍目录

制作糕点前的准备 海绵蛋糕 花蛋糕 水果卷蛋糕 法式栗子蛋糕 巧克力蛋糕 戚风蛋糕 柠檬戚风蛋糕 香蕉戚风蛋糕 香茶戚风蛋糕 奶酪蛋糕 经典奶酪蛋糕 提拉米苏奶酪蛋糕 半熟奶酪蛋糕 奶酪蛋糕 酥奶油蛋糕 水果干奶油蛋糕 重奶油蛋糕 红茶蛋糕 巧克力迷你蛋糕 烤饼 胡萝卜杯形迷你蛋糕 松糕 大理石纹饰蛋糕 奶油泡芙 奶油泡芙 巧克力指形点心 奶油巧克力小圆酥饼 挞和派 苹果派 蛋白酥皮派 坚果挞 法式苹果挞 小蛋挞 水果甜点 草莓慕斯和浅红葡萄酒果冻 白葡萄酒果冻 果冻 葡萄果冻 布丁 水果烤制点心 健康糕点 咸味可丽饼 奶油糕点 荞麦面煎薄饼 豆浆酸奶慕斯 蒸制点心和炸制点心 抹茶蒸蛋糕 星形炸面棒 面包圈 巧克力甜点 甘纳许巧克力 橙皮菠萝巧克力 德菲斯巧克力2种 造型巧克力 石板路巧克力 法国歌剧院巧克力蛋糕 巧克力蛋糕 巧克力布朗尼 杏仁巧克力 巧克力爆米花风味甜饼 冰箱甜饼 田园风味甜饼 药草甜饼 造型甜饼 葡萄干夹心甜饼 法式奶油酥饼 双莓小烤饼 奶酪甜饼 腰果巧克力甜饼 巧克力和果汁软糖甜点 瓦片饼干 圣诞甜饼 香草甜饼 蔬菜甜饼 加工巧克力从温度调节开始 巧克力甜点的制作方法 风味甜饼的制作方法 制作糕点的基本材料

## <<第一次学做西点>>

### 章节摘录

插图：

## <<第一次学做西点>>

### 编辑推荐

《第一次学做西点》是新手必备指南，简单西点轻松做！

<<第一次学做西点>>

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>