

<<大师傅教你做西点蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<大师傅教你做西点蛋糕>>

13位ISBN编号：9787538156447

10位ISBN编号：7538156445

出版时间：2009-5

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：游纯雄,王志雄

页数：127

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>

<<大师傅教你做西点蛋糕>>

前言

本书为精致可口小点心的专辑，包括烫面类、生面皮类、发酵面皮类、油皮类、起酥皮类、油炸类、月饼类、糕点类、甜点类和蛋糕类十大类，共数十种美味点心，对于有兴趣学习烘焙食品的朋友，本书将帮助你成为其中高手。

本书图文并茂、易学易懂，配合彩色图片及分步骤解说，详细介绍各式面点的制作过程及做法。

使用的原料与器具也都以方便易得为选择标准。

只要你有心想参考本书的制作方法，加上实际操作练习，你也可以在家里享受自己制作这些美味点心的乐趣！

现在就动手，DIY的乐趣会源源不断，不只是自己，家人和朋友也能一同分享你的作品和成就！

<<大师傅教你做西点蛋糕>>

内容概要

本书翔实地介绍了十大类西点蛋糕的做法，包括饼干类、面糊类、乳沫类、戚风类、装饰类、小蛋糕类、塔类、派类、点心类和慕斯类。

详尽的图文介绍为国内少见，对有兴趣学习烘焙食品的初学者或进修者，不失为一本很好的参考书。

本书的特点是以图片为主，易于初学者了解，此外，还有详尽的文字解说，易学易懂。

<<大师傅教你做西点蛋糕>>

作者简介

游纯雄

经历

金蛋糕西点技师

顶好面包蛋糕店技师

现职

金蛋糕厂长

著作

《简易家庭面包制作》

《西点蛋糕DIY》

<<大师傅教你做西点蛋糕>>

书籍目录

作者简介 作者序 基础篇 材料介绍 简易挤花袋介绍 器具介绍 注意事项与事前准备工作

1. 饼干类 马蹄酥 小饼干 巧克力小西饼 玛俐酥 海苔小西饼 胚芽小西饼 心形夹心饼 奶油冰糖脆饼 大理石彩纹小西饼

2. 面糊类 硬式乳酪蛋糕 硬式水果蛋糕 麦片蛋糕 桂圆蛋糕 干果蛋糕 橘子蛋糕

3. 乳沫类 贝壳小蛋糕 小蛋糕 甜筒小蛋糕 黑枣小蛋糕 香蕉蛋糕 天使蜜豆卷 柠檬炸弹 柠檬小蛋糕 大理石蛋糕

4. 戚风类 戚风蛋糕 圣诞树 葡萄瑞士卷 蛋花瑞士卷 椰子卷 轻乳酪蛋糕 宴会小蛋糕 年轮蛋糕

5. 装饰类 发泡鲜奶油 打法与 装饰花嘴应用 鲜奶油蛋糕 芋泥蛋糕 总汇水果蛋糕 总汇水果条 草莓蛋糕 心形蛋糕 戚风巧克力蛋糕 巧克力蛋糕 脆皮巧克力蛋糕

6. 小蛋糕类 巧克力虎皮卷 核桃巧克力点心 起酥蛋糕 元宝小蛋糕 橘子贵妃小蛋糕 栗子小蛋糕 奶油椰子夹心 水果夹心

7. 塔类 塔皮做法 椰子塔 水果船 蓝莓塔 杏仁塔 巧克力小塔 葡萄塔 蛋塔

8. 派类 派皮做法 水果派 樱桃派 乳酪派

9. 点心类 兰姆球 小泡芙 天鹅泡芙 天然鸡蛋布丁 水果布丁冻 水果泡芙

10. 慕斯类 草莓冻蛋糕 猕猴桃慕斯 草莓慕斯 巧克力慕斯 咖啡慕斯

<<大师傅教你做西点蛋糕>>

章节摘录

插图：

<<大师傅教你做西点蛋糕>>

编辑推荐

《大师傅教你做西点蛋糕》是游纯雄和王志雄编著的，由辽宁科学技术出版社出版。
十大类名店人气西点蛋糕完整配方不藏秘基础篇＋香酥小饼干基本面糊类蛋糕＋乳沫类蛋糕美味戚风类蛋糕＋可口小蛋糕别致装饰类蛋糕＋西式休闲小点心精巧塔类＋派类＋泡芙＋布丁＋慕斯……

<<大师傅教你做西点蛋糕>>

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>