

<<五星级精致西点蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<五星级精致西点蛋糕>>

13位ISBN编号：9787538157178

10位ISBN编号：7538157174

出版时间：2009-3

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：沈鸿典

页数：142

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>

<<五星级精致西点蛋糕>>

内容概要

本书介绍了6大类70多款西点蛋糕的制作方法，搭配详细的步骤图片和说明文字，按图操作就能成功做出美味的西点蛋糕。

书中详细介绍了各种制作蛋糕的工具、材料及基础手法，既适合普通人在家闲余时参考，也适合创业者使用。

只要一步一步照着本书操作，美味的西式点心即将出炉!想学做西点蛋糕的人绝对不能错过。

<<五星级精致西点蛋糕>>

作者简介

沈鸿典，经历：1981年入行，1992年参加台湾地区花式蛋糕观摩赛，1992年赴日本洋果子联合会观摩研究，1993年11月～1994年2月赴大陆上海钻石饼家担任技术顾问。

现任：民生社区发展协会烘焙讲师，台北市立南港高中点心社烘焙讲师，台北市议会烘焙部讲师。

著作：创意

<<五星级精致西点蛋糕>>

书籍目录

基本篇 材料介绍 器具介绍 制作西点注意事项 简易挤花袋 铁盘铺纸的裁法 蛋白加糖的发泡程度 发泡奶油、打发鲜奶油 全蛋加糖的发泡程度 基本戚风蛋糕 基本戚风巧克力蛋糕 深黑巧克力酱 甘那西蛋糕类 日式春卷 黄金鱿鱼卷 马芬蛋糕 雪藏蛋糕 全麦蛋糕 草莓果仁蛋糕 芬妮蛋糕 法兰西 普劳妮 格格蜂蜜蛋糕 依依蛋糕 马德里 香蕉蛋糕 胡萝卜蛋糕 水果奶油蛋糕 白兰地蛋糕 柠檬奶油蛋糕 八姆 乳酪蛋糕 芝士蛋糕 松饼 枕头蛋糕 燕麦片蛋糕 雪白葡萄蛋糕 耶米蛋糕 巧克力酥蛋糕 爱的蛋糕 纯巧克力蛋糕慕斯类 黑琳蛋糕 奶油馅(巧克力奶油馅)做法 健康蛋糕 绿茶蛋糕 慕斯围边的做法 蓝莓慕斯 紫米慕斯 芋头慕斯 芒果乳酪慕斯 橙子慕斯 柠檬慕斯 瑞雪寻莓慕斯 红豆慕斯 双色蛋糕墙的做法 红茶牛奶慕斯 什锦水果慕斯 提拉米苏 黑樱桃乳酪慕斯 意大利奶酪 卡布基诺 乳酪慕斯 栗子慕斯 咖啡巧克力慕斯卷 哈密瓜乳酪慕斯 黑森林乳酪慕斯 白葡萄柠檬慕斯 雪白乳酪慕斯 大理石慕斯 秋叶巧克力慕斯 巧克力布丁杯 南瓜慕斯 草莓鲜果慕斯 饼干类 菊花饼干 猫舌饼 巧克力马蹄酥 大象饼 健康烤饼 巧克力燕麦片饼 杏仁果脆饼派、塔类 软式泡芙 柠檬乳酪塔 纽约蓝莓乳酪塔 苹果船 松子派 小鼠塔 养乐多慕斯 贝壳塔 芒果罗拉 双色乳酪派 好莱坞乳酪派 酥皮类 三角起酥 酥皮浓汤 拿破仑酥

<<五星级精致西点蛋糕>>

章节摘录

插图：

<<五星级精致西点蛋糕>>

编辑推荐

《五星级精致西点蛋糕》由中国台湾畅文出版社授权辽宁科学技术出版社在中国大陆范围内(不含中国台湾、中国香港、中国澳门、新加坡和马来西亚)独家出版简体中文版本。
著作权合同登记号：06—2008第315号。

<<五星级精致西点蛋糕>>

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>