

<<西式糕点制作大全>>

图书基本信息

书名：<<西式糕点制作大全>>

13位ISBN编号：9787538162943

10位ISBN编号：7538162941

出版时间：2010-4

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：川上文代

页数：207

译者：书锦緣

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>

<<西式糕点制作大全>>

内容概要

本书主要介绍了制作甜点的基本知识，例如各种制作工具，制作点心的材料计量方法，制作奶油、果酱等的基本方法等，以及各种西式蛋糕、日式蛋糕等的制作方法，对每种蛋糕、甜点都明确说明了具体的材料使用数量。

全书采用精美照片图解方式，将成功糕点与失败案例一起呈现对比，为读者提供了熟练掌握制作技巧的清晰指导。

一书在手，就可以使您的厨艺不动声色地变厉害，真正做到高手升级，新手零失败！

<<西式糕点制作大全>>

作者简介

川上文代（FUMIYO KAWAKAMI），她从幼年时代就对料理有着浓厚的兴趣，并于初中三年级至高中三年级的四年时间里，在池田幸惠料理教室学习料理制作。从大阪阿倍野調理師専門学校毕业以后，曾任该校职员十二年。在这段期间，她致力于調理師専門学校的大阪分校、法国里昂(法Lyon)

<<西式糕点制作大全>>

书籍目录

前言

第1章 糕点的基础知识

制作前的准备工作

必备的糕点制作器具

装饰糕点时的必备器具

必备的计量工具

如何使用烤箱

10种基本动作

基本面团等是用什么做成的？

基本奶油和酱汁

基本馅料的制作

如何正确使用挤花袋

装饰的技巧

第2章 西式糕点/蛋糕篇

专栏 糕点的历史 法国糕点的变迁

草莓海绵蛋糕 (Strawberry Short Cake)

蛋糕卷 (Roll Cake)

红茶戚风蛋糕 (Black Tea Chiffon Cake)

舒芙雷干酪蛋糕 (Soufflé Cheese Cake)

变化样式 奶油干酪蛋糕 (Rare Cheese Cake)

变化样式 烤干酪蛋糕 (Baked Cheese Cake)

泡芙 (Cream Puff)

变化样式 巴黎车轮饼 (Paris-brest)

莓果塔 (Berry Tart)

苹果派 (Apple Pie)

千层派 (Mille-Feuille)

经典巧克力蛋糕 (Gâteaux Chocolate Classique)

蒙布朗 (Mont Blanc)

变化样式 日式蒙布朗 (Mont Blanc)

糕点制作的诀窍与重点①

海绵蛋糕的失败范例

糕点制作的诀窍与重点②

水果的处理方式

糕点制作的诀窍与重点③

变化无穷的戚风蛋糕

糕点制作的诀窍与重点④

带点清爽酸味的干酪

糕点制作的诀窍与重点⑤

泡芙的失败范例

糕点制作的诀窍与重点⑥

充分了解粉类

糕点制作的诀窍与重点⑦

制作派、塔的辅助器具

糕点制作的诀窍与重点⑧

<<西式糕点制作大全>>

好的派皮是迈向成功的捷径

糕点制作的诀窍与重点⑨

巧克力食材学

糕点制作的诀窍与重点⑩

挤花嘴是决定蛋糕外观的关键因素

第3章 西式糕点/其他种类篇

第4章 日式糕点篇

第5章 异国风情篇

<<西式糕点制作大全>>

章节摘录

插图：

<<西式糕点制作大全>>

编辑推荐

《西式糕点制作大全》：60种精选甜点，500个必学诀窍，日本名师亲自传授，超级简单易学！
奶油蛋糕、海绵蛋糕、巧克力蛋糕、冰沙、布丁，五色缤纷，妙香飘逸，让你把最爱吃的糕点在家里完美呈现。

<<西式糕点制作大全>>

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>