

<<情趣烘焙>>

图书基本信息

书名：<<情趣烘焙>>

13位ISBN编号：9787538164138

10位ISBN编号：7538164138

出版时间：2010-6

出版时间：辽宁科技

作者：靓丽出版社

页数：95

译者：赵锦玉

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>

## <<情趣烘焙>>

### 内容概要

本书以家庭制作美味点心的基本工具和基本材料开篇，介绍了包括海绵状蛋糕、薄绸状蛋糕、干酪蛋糕、奶油蛋糕、曲奇、巧克力小甜点、水果馅饼和泡芙在内的共50余款可爱美味的小点心。每一款小点心都附有超大精美的成品图片，其制作所需的原材料、工具和制作时间也有详细的介绍，制作方法更是图文并茂，每个制作步骤都配有清晰的实例照片和详细的讲解文字，即使没有烘焙基础的读者也能轻松完成。

<<情趣烘焙>>

作者简介

隈部美千代在法国巴黎蓝带西餐西点学校学习西点制作。  
自2006年起在西点教室Sweet Ribbon授课。  
她为初学者讲授基础课程，而且在西点理论研究方面享有很高人气。  
本书中的西点为隈部美千代亲自制作。

<<情趣烘焙>>

书籍目录

制作蛋糕和西饼的基本工具制作蛋糕和西饼的基本材料柔软的海绵蛋糕 草莓蛋糕 卷糕 奶油圆蛋糕松软的戚风蛋糕 戚风蛋糕 红茶戚风蛋糕 香蕉戚风蛋糕圆圆的乳酪蛋糕 烘焙乳酪蛋糕 蛋奶酥 奶油乳酪蛋糕经典的黄油蛋糕 磅蛋糕 假日蛋糕 杏仁蛋糕 松糕 黄金蛋糕 玛芬 焦糖杯形蛋糕酥脆的曲奇 曲奇 雪藏曲奇 意式饼干 椰丝甜饼 挤花曲奇 杏仁瓦片 雪球香甜的巧克力糕点 巧克力的基本知识 鲜巧克力 干果巧克力 松露巧克力 布朗尼巧克力蛋糕 特浓巧克力蛋糕 岩浆巧克力蛋糕色香味俱佳的派 苹果派 千层派 栗子派 叶形派 乳酪派馅料满满的蛋挞 西洋梨蛋挞 法式小蛋挞 酥皮蛋挞松软的泡芙 奶油泡芙 曲奇泡芙 闪电泡芙广聚人气的西饼 法式杏仁饼 多纳圈 英式圆饼 焦糖布丁 意式奶油布丁制作蛋糕和西饼的基本用语

<<情趣烘焙>>

章节摘录

插图：

<<情趣烘焙>>

编辑推荐

《情趣烘焙:新手自制美味甜点》可爱又美味，零失败! 一定要尝试制作的简单甜点!

<<情趣烘焙>>

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>