第一图书网, tushu007.com

<<新手烘焙超简单>>

图书基本信息

书名：<<新手烘焙超简单>>

13位ISBN编号：9787538171907

10位ISBN编号：7538171908

出版时间：2012-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：王森 编

页数：110

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

<<新手烘焙超简单>>

内容概要

既然要做西点，是不是先要了解一下西点有哪些呢？
西点可以分为蛋糕、干点、起酥、泡芙、蛋挞、慕斯、面包、巧克力等几大类，每一个类别又分为多种口味。
如蛋糕类的有重油类和乳沫类。
而重油类又可以分为红豆蛋糕、提子蛋糕……乳沫类又可以分为戚风蛋糕、海绵蛋糕……先打住吧，还是翻开这本由王森主编的《新手烘焙超简单》，进一步地了解它们不是更好吗？

从西点的8大类开始，到使用工具的介绍，到材料的选取，再到一步步配图的操作过程，书中都有详尽的解述。
还附有每个环节的注意点。
特别是制作西点的常用材料的介绍，在动手制作之前了解一下，会很有用的哦。

作者简介

王森：烘焙西点西餐咖啡技师学院创办人、亚洲著名艺术烘焙设计师、分子厨艺研发总监、美食摄影师、食尚先生DIY全国连锁教室创办人、森派烘焙西点西餐咖啡装饰配料及应用技术研发总监、亚洲残联裁判员、国家级烘焙西点裁判员、国家级西点烘焙考评师、中国焙烤协会专家组专家、国内多家杂志社特约撰稿人、发行出版专业书籍上百本。
中国首位用巧克力设计时尚服装的设计师、中国最大的巧克力主题公园的首位策划与设计制作人、电视美食节目主持人、苏州森派教育咨询有限公司董事长。

第一图书网, tushu007.com

<<新手烘焙超简单>>

书籍目录

第一章　基本知识
　制作西点所需的常用工具
　制作西点的常用材料
第二章　蛋糕类
　重油类蛋糕
　红豆蛋糕
　提子蛋糕
　牛油蛋糕
　水果蛋糕
　核桃蛋糕
　水果芭琳
　卡士达蛋糕
　乳沫类蛋糕
　威风蛋糕
　海绵蛋糕
　虎皮卷
　条莓蛋糕
　千层蛋糕
　白雪蛋糕
　创意花纹蛋糕1
　创意花纹蛋糕2
第三章　干点类
　奶酪肉松酥饼
　香葱奶酪曲奇
　罗兰西饼
　花纹奶酥饼
　瑞士酥条
　海苔丽诗酥片
　时光隧道
　盾牌
第四章　起酥、泡芙、蛋挞、派
　泡芙
　叉烧酥
　法式椒盐酥
　水果酥条
　意六利酥条
　千层风车酥
　椒盐酥条
　QQ酥条
　注入梦想
　蓝莓核桃酥
　葡式蛋挞
　吉士蛋挞
　荷兰杏仁派
　苹果派

萤桃派
核桃派
杏仁苹果派
蓝莓芝士派
第五章　慕斯类
草莓慕斯
基本慕斯
蜂蜜香蕉慕斯
基础巧克力慕斯
酸奶芝士幕斯
焦糖幕斯
蓝莓乳酪幕斯
咖啡水晶糕慕斯
蜜桃芝士幕斯
乳酪布丁
紫薯幕斯
提拉米苏

第一图书网, tushu007.com

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