第一图书网, tushu007.com

<<家常糕点>>

图书基本信息

书名：<<家常糕点>>

13位ISBN编号：9787538450705

10位ISBN编号：753845070X

出版时间：2011-1

出版时间：吉林科技

作者：金善美

页数：203

译者：张雪花

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

糕点可以作为小孩或大人的零食食用，也可做好后放入冰箱冷冻后待食，用前取出解冻后作为早餐食用。
您可以在孩子生日时做彩虹糕点或年糕等作为生日礼物，也可以在特殊的日子里作为礼物赠送给邻居或朋友。
金善美编著的《家常糕点》包括了食谱、制作糕点的基本知识、厨具和所需材料、每种糕点的制作方法及极容易产生的错误操作，您只要按照书中的方法操作就可以做出各种营养价值高、款式好看的糕点了。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

作者：（韩国）金善美 译者：张雪花

书籍目录

Prologue 美味糕点做出来第一课 本书中使用的计量法第二课 向米粉内加水的比例和方法第三课 米粉的制作方法第四课 豆面的制作方法第五课 风味材料的做法第六课 有特殊口味和特别颜色材料的做法第七课 点缀品的选择第八课 国产谷物和进口谷物的对比第九课 常用工具第十课 蒸笼的使用方法第十一课 制作糕点前应掌握的基本常识雪白蒸糕彩虹糕营养糯米糕赤小豆蒸糕杂豆年糕大豆糯米糕地瓜糯米糕绿豆南瓜糕咖啡糕枣片糕宫中厚糕Part 1 用蒸笼做的糕点柚子年糕黑米卷南瓜卷花年糕甜豆年糕糯米糕草莓糯米糕黑芝麻团糕干酪团糕彩虹年糕三角卷年糕切糕栗子大枣团子艾草年糕Part 2 用蒸笼和杵子制作的糕点part 3 用煎锅和平底锅做的糕点开城糕南瓜糯米煎豆包三色汤圆串鲜草莓核桃煎饼高粱米面汤圆彩色柚子条糕手指豆馅蒸糕春风糕钱包糕玉春糕笊篱糕三色豆馅蒸糕鸡蛋糕点蛤蜊豆馅蒸糕花山饼土豆糯米糕艾草蒸糕节日里和孩子一起分享的糕点Part 5 在特殊日子里准备的糕点鲜草莓蛋糕 地瓜蛋糕 樱桃蛋糕 奶油干酪绿茶蛋糕 果蛋糕 咖啡坚果蛋糕 南瓜蛋糕芒果奶油蛋糕 核桃蛋糕 南瓜糯米蛋糕 黑芝麻蛋糕 迷你巧克力蛋糕 赤小豆糯米馅饼 大麦糕松饼 part 6 款式漂亮且有益于身体健康的糕点柿子卷橘子蜜饯芝麻白糖江米条蜂蜜栗子赤小豆甜糕三色梅雀果蜂蜜油饼五色茶食栗卵糕速成八宝饭杏仁蜜饯芒果点心减肥糯米条Part 7 与糕点一起搭配饮用的饮料柚子茶木瓜茶大枣茶柿饼汁蜜糯汤五味子花茶梨汁年糕赤小豆刨冰

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页：插图：

编辑推荐

《家常糕点》：可作为早餐的糕点和饼干的制作方法，和孩子们一起分享的颜色鲜艳且样子可爱的糕点，加入天然着色色素材料，制作出漂亮糕点的技巧，如何用简便的方法制作各种豆面和谷物粉，不用面粉和黄油就能制作出的健康蛋糕，用各种水果和谷物制作出受欢迎的糕点，一定要尝试制作的柚子茶、柿饼汁、蜜糯汤等饮料。
简单易学，有益于身体健康漂亮糕点。
首尔世界观光饮食展览会金奖。
利用对身体有益的米粉和各种谷物制作出健康糕点，将既可口又有品位的糕点制作技巧奉献给大家。

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