

<<西点王>>

图书基本信息

书名：<<西点王>>

13位ISBN编号：9787538871210

10位ISBN编号：7538871217

出版时间：2012-10

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：黎国雄

页数：383

字数：150000

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>

<<西点王>>

内容概要

超人气西点，在家也能轻松制作!国家级烘焙大师传授正宗异国厨艺，400道人气西饼、酥、蛋挞、面包、布丁、巧克力、甜点、蛋糕.....《西点王(畅销版)》(作者黎国雄)各式美味点心组合完美，诱人美味令人食指大动、垂涎欲滴；款式精美、风味独特、做法正宗、简单易学，《西点王(畅销版)》让您轻轻松松即可制作出一款款精致又好吃的美味西点。

作者简介

黎国雄，国家级竞赛裁判员、中国名厨、中国饭店业白金五星勋章获得者，我国烘焙行业首位获得“全国技术能手”称号的烘焙技师，广州西餐协会副会长，国内最先发明塑胶、硬塑仿真蛋糕的烘焙技师，出版了十余种关于蛋糕、面包的书。

个人经历：1987年，黎国雄面对当时蛋糕市场的空白和需求，制作了个人第一本蛋糕专业画册，开创了顾客在蛋糕店看图片订蛋糕的先河。

到现在，他已出版了十余套图文并茂的专业烘焙书，带动了整个烘焙行业的发展。

1993年，他创造性地发明了全国第一个塑胶仿真蛋糕。

仿真蛋糕具有逼真度高、摆放时间长、容易清洗的特点，改变了国内蛋糕店用奶油蛋糕来展示这种既浪费成本、摆放时间又短的状况。

此项发明2001年获得国家发明专利。

后来，他又研究了艺术陶艺蛋糕，款款造型可爱、样式新颖、栩栩如生，很好地烘托了蛋糕艺术文化的特点。

2007年，在糖花蛋糕基础上，他又率先发明了面包捏土仿真蛋糕。

出版的作品：《黎国雄蛋糕装饰艺术系列》（共7册）、《名师名典》丛书、《时尚点心》丛书、《糕点大全》丛书、《糕点名师讲堂》丛书、《烘焙宝典》丛书、《时尚糕点制作精选》、《时尚百变》、《时尚美味》、《学烘焙6000例》等。

书籍目录

西点制作须知

西饼类

面包类

布丁类

巧克力、甜点类

蛋糕类

章节摘录

版权页：插图：椰奶饼干 配料 蓝桂坊奶油110克，糖粉60克，椰浆30克，杏仁粉30克，低筋面粉100克，椰蓉20克 做法 1奶油、糖粉混合拌至均匀。

2分次加入椰浆拌至完全透彻。

3将低筋面粉、杏仁粉、椰蓉加入，拌匀后成饼干面团。

4将面团装入已套牙花嘴的裱花袋内，然后在烤盘内成形。

5入炉以150 烘烤。

6约30分钟烤至熟透后，出炉晾冷即可。

重点提示 制作时加入少许椰香粉，风味更佳。

菊花饼 配料 蓝桂坊奶油60克，糖粉50克，液态酥油40克，清水40克，低筋面粉170克，吉士粉10克，奶香粉2克，草莓果酱适量 做法 1时巴奶油、糖粉混合在一起，打至奶白色。

2分次加入液态酥油、清水，搅拌均匀至无液体状。

3加入低筋面粉、吉士粉、奶香粉，拌至无粉粒，拌透。

4装入已放了牙嘴的裱花袋内，挤入烤盘，大小均匀。

5在饼坯中间挤上草莓果酱作为装饰。

6入炉，以160 烤约25分钟，完全熟透，出炉，冷却即可。

重点提示 可自由选择果酱来装饰饼干。

<<西点王>>

编辑推荐

《西点王》编辑推荐：超赞！
400道人气西点轻松做。
超人气食谱王，在家就能做出地道异国风味！

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>