

<<诱惑甜品屋>>

图书基本信息

书名：<<诱惑甜品屋>>

13位ISBN编号：9787540551100

10位ISBN编号：7540551100

出版时间：2012-2

出版时间：新世纪出版社

作者：莎拉·刘易斯

页数：238

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>

<<诱惑甜品屋>>

内容概要

根据西餐的分类和特色，超级人气食谱“食尚达人”系列分门别类介绍二人餐、西点烘焙、意大利菜、沙拉、汤、甜品等西餐快速简便的制作方法，每道菜式都为读者列出所需的食材、用量和制作的具体步骤，所涉及到的食材和烹调工具也能在市场上找得到，每道菜式都配有一张精美的成品图，读者可以以此作为参考和对照。

<<诱惑甜品屋>>

作者简介

莎拉·刘易斯（Sara Lewis）：烹饪类书籍作家，《实用育儿杂志》饮食专栏编辑。著有《30分钟做好儿童蛋糕》、《厨房里的儿童》及《为儿童烘焙食物》、《面包的书》、《低碳水化合物美食》、《慢煮锅》、《蛋糕和烘焙食品》及《提前做好的菜肴》等多部畅销书。

<<诱惑甜品屋>>

书籍目录

基础课程

冬秀暖品

蛋糕·西点、水果馅饼

美味甜点

冰冻甜品

速成甜点

<<诱惑甜品屋>>

章节摘录

覆盖及装饰果派 对于泡芙、顶部带有水果派的油酥脆饼来说，这是一道专业的收尾之作。

从擀好的面团上切下一窄条，宽度要和果派盘边缘相同。

在果派盘边上刷上水、搅打好的鸡蛋或牛奶。

将长条面团粘在果派盘的边缘上，并使长条末端对接起来，直至完全覆盖果派盘边缘。

将剩余的馅饼皮放在擀面杖上，再盖在果派的顶部。

把边缘按压在一起，用小刀去掉多余的面皮。

将水果馅饼的边缘往上翘起，水平沿馅饼皮的接口切一圈小缝。

这样烘烤时有助于馅饼皮层分开膨起，并且可以更好地覆盖酥皮馅饼夹层。

用食指和中指按压水果馅饼边缘，用小刀在两指间切缺口，切成扇贝形边，直至沿馅饼边缘切一圈。

将少许搅打好的鸡蛋或牛奶刷在馅饼上使之光滑。

用馅饼皮叶做装饰：将多余的馅饼皮边缘压平，切成宽约2.5厘米的长条，再切成菱形。

用小刀刻出叶子经脉，把树叶尾部卷起。

将树叶按压在光滑的馅饼上，再刷上些鸡蛋使馅饼更有光泽。

或者用饼干模从剩余的馅饼皮中刻出心形、圆形或数字图案。

将刻好图案的馅饼皮放在光滑的馅饼上，再涂些搅打好的鸡蛋或牛奶，使馅饼更有光泽。

· · · · · ·

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>