

## <<巧克力全书>>

### 图书基本信息

书名：<<巧克力全书>>

13位ISBN编号：9787543643932

10位ISBN编号：7543643936

出版时间：2008-1

出版时间：青岛出版社

作者：克里斯蒂娜

页数：249

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>

## &lt;&lt;巧克力全书&gt;&gt;

## 内容概要

有人说巧克力是来自天堂的美食，微甜微苦的绝妙滋味融化在舌尖，香醇浓郁的多变口感无可取代！

你喜欢什么口味的巧克力呢？

你喜欢什么口味的巧克力呢？

想亲手料理出与自己或亲朋好友最速配的巧克力甜点或饮品吗？

想亲手料理出与自己或亲朋好友最速配的巧克力甜点或饮品吗？

想知道更多有关巧克力的魅力故事吗？

想知道更多有关巧克力的魅力故事吗？

本书从巧克力的历史起源与制作方法谈起，带你一览世界各地经典的巧克力料理。

本书从巧克力的历史起源与制作方法谈起，带你一览世界各地经典的巧克力料理。

各式巧克力蛋糕、慕斯、饼乾、巧克力球、冰淇淋、冷热饮等全部都有，独特的巧克力食谱大蒐罗，让你亲手调制出幸福滋味！

各式巧克力蛋糕、慕斯、饼干、巧克力球、冰淇淋、冷热饮等全部都有，独特的巧克力食谱大搜罗，让你亲手调制出幸福滋味！

欢迎你随着本书进入缤纷美妙的巧克力世界。

欢迎你随着本书进入缤纷美妙的巧克力世界。

本书的特色如下： 一、106道经典食谱及多样变化 一、106道经典食谱及多样变化 本书收录世界各地最经典的106道巧克力食谱及其变化料理，绝对会让你忍不住赞叹巧克力多样的迷人风情，是热爱巧克力者立刻会爱上的美食藏宝书。

本书收录世界各地最经典的106道巧克力食谱及其变化料理，绝对会让你忍不住赞叹巧克力多样的迷人风情，是热爱巧克力者立刻会爱上的美食藏宝书。

与巧克力相关的经典配方尽在这本书裡，是所有巧克力迷不可错过的完全指南。

与巧克力相关的经典配方尽在这本书里，是所有巧克力迷不可错过的完全指南。

按照书中的食谱演练，学会各种巧克力料理的精华与技巧，进而调配出唯你独享的巧克力情人！

按照书中的食谱演练，学会各种巧克力料理的精华与技巧，进而调配出唯你独享的巧克力情人！

二、配合特殊节日与场合的各式料理 二、配合特殊节日与场合的各式料理 想为心爱的他亲手制作一道传情达意的巧克力料理吗？

想为心爱的他亲手制作一道传情达意的巧克力料理吗？

或是为亲朋好友制作令人惊喜的巧克力甜点，让温馨甜美的感受增添特殊节日与场合的气氛。

或是为亲朋好友制作令人惊喜的巧克力甜点，让温馨甜美的感受增添特殊节日与场合的气氛。

除了情人节心型巧克力蛋糕及各式蛋糕外，本书更有多种适合宴客或送礼的巧克力冷点、茶点及巧克力鸡尾酒等，搭配效果极佳又简单的各类装饰手法，为你与情人的爱情甜蜜加分，也能让你成为最得人缘的人气主角。

除了情人节心型巧克力蛋糕及各式蛋糕外，本书更有多种适合宴客或送礼的巧克力冷点、茶点及巧克力鸡尾酒等，搭配效果极佳又简单的各类装饰手法，为你与情人的爱情甜蜜加分，也能让你成为最得人缘的人气主角。

叁、自己动手做也可以这么简单 叁、自己动手做也可以这么简单 难以抗拒巧克力的独特魅力吗？

难以抗拒巧克力的独特魅力吗？

那一定要试试亲手调制巧克力的乐趣！

那一定要试试亲手调制巧克力的乐趣！

简单清楚的步骤解说配合彩色照片示范，教你轻松制作香浓可口的巧克力料理，令人难忘的绝佳风味将掳获所有人的心。

简单清楚的步骤解说配合彩色照片示范，教你轻松制作香浓可口的巧克力料理，令人难忘的绝佳风味将掳获所有人的心。

## <<巧克力全书>>

只要按照书上的步骤指示，就能让照片中的成品在眼前实现，彷彿从你的手中创造了魔法，成功变身为巧克力料理高手。

只要按照书上的步骤指示，就能让照片中的成品在眼前实现，彷彿从你的手中创造了魔法，成功变身为巧克力料理高手。

心动不如马上动手DIY喔！

心动不如马上动手DIY喔！

四、视觉与味觉的盛宴 即使不下厨，翻阅本书就是一场视觉的飨宴，丰富精美的彩色照片让你的舌尖沉浸在甜美的幻想中，神游令人目眩神迷的巧克力诱惑乐园，是冷漠世代中随时可独享的小小幸福。

即使不下厨，翻阅本书就是一场视觉的飨宴，丰富精美的彩色照片让你的舌尖沉浸在甜美的幻想中，神游令人目眩神迷的巧克力诱惑乐园，是冷漠世代中随时可独享的小小幸福。

尝一口巧克力料理，让甜美滋味在口中化开，幸福感油然而生。

尝一口巧克力料理，让甜美滋味在口中化开，幸福感油然而生。

书中并有多项料理巧克力时的秘诀与技巧，包括选择巧克力的要点、採买及存放巧克力的方法、让巧克力更加柔软滑顺的诀窍等，增加你的巧克力知识与品味，晋身为专家级的巧克力迷。

书中并有多项料理巧克力时的秘诀与技巧，包括选择巧克力的要点、採买及存放巧克力的方法、让巧克力更加柔软滑顺的诀窍等，增加你的巧克力知识与品味，晋身为专家级的巧克力迷。

<<巧克力全书>>

作者简介

作者：(英国)克里斯蒂娜·麦克法顿 (英国)克里斯蒂娜·弗朗西 译者：刘娟 李京廉

## <<巧克力全书>>

### 书籍目录

概述巧克力的历史巧克力的世界口味、品质与外观巧克力制造商巧克力的功效巧克力食谱巧克力的种类基本制作方法巧克力茶点制作 热甜点蛋塔、派和奶酪蛋糕冷藏和冰冻甜点冰激凌巧克力与蛋糕巧克力曲奇饼巧克力点心巧克力乳酪、糖霜和巧克力酱

<<巧克力全书>>

章节摘录

插图：

## <<巧克力全书>>

### 编辑推荐

《巧克力全书》从巧克力的历史起源与制作方谈起，带你一览世界各地经典的巧克力料理。各式巧克力蛋糕、慕斯、饼乾、巧克力球、冰淇淋、冷热饮等全部都有，独特的巧克力食谱大蒐罗，让你亲手调制出幸福滋味！

各式巧克力蛋糕、慕斯、饼干、巧克力球、冰淇淋、冷热饮等全部都有，独特的巧克力食谱大搜罗，让你亲手调制出幸福滋味！

欢迎你随着《巧克力全书》进入缤纷美妙的巧克力世界。

欢迎你随着《巧克力全书》进入缤纷美妙的巧克力世界。

<<巧克力全书>>

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>