

<<西点全书>>

图书基本信息

## <<西点全书>>

### 内容概要

点心本来就是有效提升生活质量的食品。

曾几何时，垂髫少年对香油酥饼爱不释口，阅尽红尘的黄发老者则对各式爽口的桃酥情有独钟，在繁忙的现代生活节奏中，我们更是盼望有五分钟悠闲来品一杯香茗。

知心好友促膝小酌时，小巧的点心可以让气氛更加温馨：孩童放学归来时，精美的甜点可以让辘辘饥肠得到安慰。

对于老者，几块茶点散发出熟悉的味道，则可以勾起无尽的回忆。

魅力非凡的巧克力与各式美味点心完美组合，集男女老幼的宠爱于一身，让爱好者沉迷忘返，流连于味蕾的天堂。

款式简洁抑或繁复，风味浓郁抑或独特，本书提供的经典配方都值得悉心尝试，让你的盛宴从视觉开始，一直延续到永生难忘的味觉体验。

伴随着巧克力点心的天堂之路，就从你倾心打造的厨房起程。

<<西点全书>>

作者简介

作者：(英国)凯瑟琳·艾特肯森 (英国)约娜·法罗 (英国)瓦莱尔·巴勒特 译者：宋梅

<<西点全书>>

书籍目录

制作点心的悠久传统 制作烘烤点心的艺术 常用原料 基本工具 制作方法 稀糊糕点 擀制糕点  
裱制糕点 压制糕点 模制糕点 方切点心 速成点心 烤制点心技巧 点心装饰技巧 点心的馅料  
点心的储存 包装与展示 美味茶点 儿童点心 节庆点心 派对点心 巧克力天堂 极品点心 风味甜点 方饼与  
酥条 松饼与烤饼 免烤点心 开胃脆饼 美体点心 特殊配方的点心

## 章节摘录

插图：制作点心的悠久传统不论你年方几何，刚出炉的点心都会令你心驰神往。

它们的诱惑力无与伦比，而制作起来并不复杂。

几个世纪以来，各式点心花样迭出，各领风骚，但都来源于最初的样式。

美式新发明当第一批荷兰人横渡大西洋来到纽约，也顺便带来了他们须臾不离的koekje（小点心），美国的土地上从此有了“点心”这个称呼。

不久，烧木头的和烧煤的炉子出现了，烤制的点心因此更加可口，制作点心的方法迅速得到了普及。

不仅是英国人，来自东欧和斯堪的纳维亚的移民也对点心制作做出了贡献。

例如，可以长期存放的饼干即源自德国的海德森饼干，做法是先将面团揉成长卷，再切成薄薄的圆片进行烤制。

在世界的不同地区，“点心”这个词有不同的写法和意义。

在苏格兰，点心意味着小而圆的甜面包，里面可以有打好的奶油或浓浓的糖浆作为馅料。

在大不列颠和法国，点心通常被看作饼干的代称。

而在美国，饼干指的是又大又酥的烤饼。

## <<西点全书>>

### 编辑推荐

《西点全书》中有400余款美味西点，1300余幅精美图片，让你在厨房里得心应手，让客人们在餐厅里流连忘返，无论制作家常甜点、派对美味，还是烘烤儿童的最爱，有了这《西点全书》，一切都易如反掌。

不论你年方几何，刚出炉的点心都会令你心驰神往。

它们的诱惑力无与伦比，制作起来也乐在其中。

最近，家庭自制的风气日渐浓厚，逐渐又成为时尚。

科技发展日新月异，新材料新工艺层出不穷，对于爱生活、爱美食的人们，一切都变得触手可及。

有了《西点全书》的帮助，你将感到自己如虎添翼。

需要掌握的知识和技巧尽在囊中一喝咖啡时的可口饼干有了，自带午餐盒里多了一份对自己的呵护，作为礼物送给朋友的点心更是别具一格，情深意长。

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>