

<<我家迷你小食谱升级版>>

图书基本信息

书名：<<我家迷你小食谱升级版>>

13位ISBN编号：9787807283140

10位ISBN编号：7807283149

出版时间：2006年6月1日

出版时间：广东经济出版社

作者：李敏

页数：95

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>

<<我家迷你小食谱升级版>>

前言

时间过得真是快啊，不知不觉我们的《我家迷你小食谱升级版》已经做到第3辑了，在此，我们要感谢各位亲爱的读者一直以来对小食谱丛书的厚爱。

而为了回报大家的这份关爱，我们会继续努力，争取把这套丛书做得更全面、更完善、更实用。

电影《大腕》里面有句经典的话叫做：“什么是倍儿有面子，那就是不求最好，但求最贵。”我们的宗旨恰好相反：不求最贵，但求最好。

这一辑仍然包括10个分册，分别为《家常面点》、《简易西点》、《家常营养果汁》、《简易菜边装饰》、《简易水果拼盘》、《家常果蔬做面膜》、《家常食物营养手册》、《家常饮食宜忌》、《简易刀工》、《厨房简易小窍门》。

每次吃西餐时的点心最让人动心：那秀色可餐的外观、那绝妙而又令人回味无穷的滋味——简直让人垂涎三尺，难以抗拒它的诱惑。

可老是去餐厅吃又太不划算，自己又不知道怎样做，只好偶尔去享用一番，当是犒劳自己。

现在，有了这本《简易西点》，你就可以自己动手做喜爱的西点了。

书中介绍了40款材料易得、制作方法简单易懂的西点，除了传统的饼干外，甚至包括冰淇淋、果冻等内容。

心动了吗?心动了吗?心动了吗?那还犹豫什么?赶快出手吧! 丙戌年五月于羊城

<<我家迷你小食谱升级版>>

内容概要

《简易西点》详细介绍了40款材料易得、制作方法简单易懂而又美味可口的西点，除了传统的饼干外，甚至包括冰淇淋、果冻等内容，当然，还有被誉为甜品经典的提拉米苏。现在，你可以自己动手做喜爱的西点了。

<<我家迷你小食谱升级版>>

书籍目录

常用工具介绍常用材料介绍鲜奶油装饰技巧自制挤花袋椰子薄饼乳香曲奇香葱曲奇绿茶彩布蛋糕卷塔皮的制作方法核桃塔椰子塔沙姜酥杏仁粒切饼核桃燕麦饼芝麻娣茹紫菜蛋糕凤梨霜冰沙柳橙雪碧奇异果优格冰沙香草冰淇淋咖啡冰淇淋奶茶冰露水果帕妃天使慕斯柳橙优格克林姆南瓜冰淇淋红豆冰淇淋水果塔三色果冻烤苹果玫瑰花瓣慕斯椰果芒果布丁哈密瓜慕斯优格乳酪杯生姜柳橙芝士蛋糕桔子马芬鲜奶油塔雪梨杏仁派甜味奶油番薯薄饼比萨雪茄饼绿茶松烤饼抹茶西米露可尔必思柚香冻提拉米苏

<<我家迷你小食谱升级版>>

章节摘录

乳香曲奇 原材料 奶油500克，糖粉加0克，液态酥油500克，清水330克，鸡精15克，食盐12克，五香粉10克，南乳100克，低筋面粉750克，高筋面粉700克。

制作过程 1.把奶油和糖粉混合在一起，搅拌、起发至奶白色。

2.分次加入清水和液态酥油，边加入边搅拌，直至完全混合。

3.然后加入鸡精、食盐、五香粉及南乳，拌匀。

4.最后加入高筋面粉和低筋面粉，充分搅拌，成曲奇面团。

5.用布裱花袋和中号有牙花嘴把面团挤入烤盘内，入炉，以上火160 、下 火140 的温度烘烤25分钟左右。

烤成金黄色，出炉。

<<我家迷你小食谱升级版>>

编辑推荐

《简易西点》自制简易西点=美味+节约+生活好享受！
每次吃西餐时的点心最让人动心：那秀色可餐的外观、那绝妙而又令人回味无穷的滋味——简直让人垂涎三尺，难以抗拒它的诱惑。
可老是去餐厅吃又太不划算，自己又不知道怎样做，现在不用愁了，有了这本《简易西点》，你就可以自己动手做喜爱的西点了。
书中介绍了40款材料易得、制作方法简单易懂的西点，除了传统的饼干外，甚至包括冰淇淋、果冻等内容。
图文并茂，容易上手，心动了吗？那还犹豫什么！

<<我家迷你小食谱升级版>>

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>