## <<一学就会做披萨——美食讲堂系列>>

#### 图书基本信息

书名:<<一学就会做披萨——美食讲堂系列>>

13位ISBN编号:9787810369480

10位ISBN编号: 7810369482

出版时间:2005-09-01

出版时间:汕头大学出版社

作者:白锦霞

页数:30

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

## <<一学就会做披萨——美食讲堂系列>>

#### 内容概要

《一学就会煮奶茶》告诉您泡奶茶可以很简单,也可以很复杂,如果你想要成为一个专业的奶茶迷,不妨了解一下,泡奶茶究竟需要多少工序呢? 这是一本一年四季皆宜的冷热奶茶制作大全!

名店主厨,独家心得,让你一学就会煮奶茶!

## <<一学就会做披萨——美食讲堂系列>>

#### 书籍目录

04 泡奶茶的基本器材05 基底奶茶有哪些调味变化 基底奶茶完全破解07 茶叶VS水温的美味关系08 热奶茶--茶包泡法09 热奶茶--茶叶泡法10 无糖冰奶茶--茶叶泡法11 冰奶茶--茶包泡法12 2个小时学会,摇出最HOT的奶茶13 摇雪克杯的分解动作14 奶茶Q&A15 各式调味奶茶独门秘方大公开16 从多样粉调味学做奶茶17 热鸳鸯奶茶18 冰绿抹奶茶18 热可可奶茶19 调味奶茶的基本班底20 从多样果露调味学做奶茶21 冰薄荷奶茶22 热榛果奶茶22 热焦糖奶茶23 果露调味奶茶还有哪些新口味24 运用多样物料科学做调味奶茶25 怎样准备搭配奶茶的好吃物料26 冰仙草奶茶27 冰椰果奶茶27 冰珍珠拿铁28 冰布丁奶茶29 运用酒类学做调味奶茶30 冰伏特加奶茶30 热爱尔兰奶茶

## <<一学就会做披萨——美食讲堂系列>>

#### 编辑推荐

泡奶茶可以很简单,也可以很复杂,如果你想要成为一个专业的奶茶迷,不妨了解一下,泡奶茶究竟需要多少工序呢?

这是一本一年四季皆宜的冷热奶茶制作大全!

名店主厨,独家心得,让你一学就会煮奶茶!

# <<一学就会做披萨——美食讲堂系列>>

#### 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