

<<时尚慕斯制作>>

图书基本信息

书名：<<时尚慕斯制作>>

13位ISBN编号：9787811119787

10位ISBN编号：7811119781

出版时间：2012-2

出版时间：东华大学出版社

作者：刘科元 编著

页数：80

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>

## <<时尚慕斯制作>>

### 内容概要

本书提供近100多款时尚慕斯，包括基础慕斯、中级慕斯、高级慕斯的制作方法。款式精美、步骤详细、内容全面，以严谨授学之态度，打造精致读本。相信本书能成为众多精益求精的学徒之必备，提升竞争力的糕点店老板之必选，还有无数慕斯爱好者之必读。

## <<时尚慕斯制作>>

### 作者简介

西点名师：刘科元

入行时间：1993年至今

国家西式面点高级技师

国家级评委、国家职业技能竞赛裁判员

全国工商业联合会烘焙业公会常务理事

全国工商业联合会烘焙业公会专家委员会专家

中国烘焙教育联盟专业委员会副主席

深圳市刘科元西点蛋糕烘焙培训学校校长

美国尚誉生物制品有限公司首席技术顾问

马来西亚国际烘焙艺术学院名誉校长

世界杯面包大赛中国区裁判、监理中华烘焙大赛裁判、监理

所获荣誉：

2010年“中华之魂”先锋人物

和谐中国2010年度烘焙行业杰出创新人物

深圳30周年《与特区同行》文献入选人物

## <<时尚慕斯制作>>

### 书籍目录

#### part 1

##### 慕斯入门

慕斯的知识

认识慕斯原料

认识慕斯工具

原味慕斯蛋糕胚

巧克力慕斯蛋糕胚

#### part 2

##### 基础慕斯制作

原味慕斯

草莓慕斯

绿茶慕斯

芒果慕斯

蜂蜜慕斯

巧克力慕斯

黑森林经典慕斯

番石榴慕斯

蓝莓慕斯

咖啡慕斯

#### part 3

##### 中级慕斯制作

蜜桃慕斯

香蕉慕斯

菠萝慕斯

蜜南瓜慕斯

樱桃慕斯

香草慕斯

柚子起士慕斯

柠檬巧克力慕斯

椰子巧克力慕斯

花生酱脆皮慕斯

蔓越莓慕斯

朗姆酒风味慕斯

焦糖巧克力慕斯

糖水柳橙慕斯

樱桃雪慕斯

开心果巧克力慕斯

鲜香蕉慕斯

鲜草莓慕斯

香薯慕斯

凤梨慕斯

香橙慕斯

酸乳香巧克力慕斯

爽口椰果慕斯

酸奶慕斯

## <<时尚慕斯制作>>

柠檬慕斯

杏仁慕斯

栗香慕斯

### part 4

#### 高级慕斯制作

焦糖果冻慕斯

提拉米苏慕斯

原味奶酪慕斯

生姜乳酪慕斯

焦糖乳酪慕斯

酸柠乳酪慕斯

红酒乳酪慕斯

卡士乳酪慕斯

覆盆子慕斯

蔓越莓芝士慕斯

低脂樱桃乳酪慕斯

抹茶栗子慕斯

玫瑰乳酪慕斯

蜂蜜乳酪慕斯

菠萝乳酪慕斯

白兰地乳酪慕斯

奇异果慕斯

黑白巧克力慕斯

咖啡巧克力慕斯

芒果芝士慕斯

栗子芒果慕斯

覆盆子乳酪慕斯

绿茶柠檬果冻慕斯

奇异果乳酪果冻慕斯

咖啡牛奶果冻慕斯

巧克力酸奶果冻慕斯

青提巧克力果冻慕斯

巧克力芒果果冻慕斯

酸奶草莓果冻慕斯

### part 5

#### 布丁果冻制作

芒果布丁

覆盆子布丁

蓝莓果冻

香蕉呆冻

咖啡果冻

<<时尚慕斯制作>>

章节摘录

版权页：插图：

## <<时尚慕斯制作>>

### 编辑推荐

《时尚慕斯制作:零基础学做110款慕斯》编辑推荐：西点名师刘科元亲身示教！  
基础慕斯、中级慕斯、高级慕斯全囊括！  
培训学校式步骤详解，各款时尚慕斯教你巧制作！  
带你领略精妙的西点世界，让你更具备竞争力！  
还等什么，下一个西点名师就是你！

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>