

<<果醬, 糖煮水果, 抹醬Magic>>

图书基本信息

书名：<<果醬, 糖煮水果, 抹醬Magic>>

13位ISBN编号：9789868801448

10位ISBN编号：9868801443

出版时间：2013-5

出版时间：邦聯

作者：下迫綾美 著

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>

<<果醬, 糖煮水果, 抹醬Magic>>

內容概要

不失敗的美味魔術秘訣適用於種種場合的果醬和糖煮水果&糖漿、抹醬52種簡單讓點心變化成更加美味可口應用食譜30種果醬、糖煮水果&糖漿、抹醬，讓平常普通無奇的早餐&午茶時間特別了起來。

儘管做法簡單卻能讓點心美味可口，就像是閃閃發亮的“魔術”。

平時，不管煎了幾片鬆餅，總是添上奶油與楓糖漿來吃，大家往往都是這樣做的吧！

因此，像這樣平常在吃的點心，作者將介紹如何用本書中的糖漿或果醬等，來享受更豐富的變化。

書中廣泛介紹了包括--經典必備、稍具豪華感的、特別日子的贈禮...等等的成品，只要使用當季水果和蔬菜，再加上新鮮的牛奶、鮮奶油，用鍋子、調理盆和瓦斯爐就能製作，只需要煮熟就能完成，製作起來就是這麼簡單，卻能讓素材的美味以最佳狀態封在其中。

水果類的例如草莓、鳳梨、葡萄柚、檸檬、香蕉、櫻桃、水蜜桃、紅蘿蔔柳橙...等等，以及可當抹醬或是添入牛奶、咖啡飲品中的牛奶醬、奶茶醬、焦糖醬、焦糖芒果醬、覆盆莓巧克力醬、楓糖地瓜醬...等等，都是材料容易準備取得、好做不費力的食譜。

此外，還有許多關於如何應用在點心、飲料上與包裝的好建議，以及吃不完的果醬與水果的活用術。

書中配方的完成品，口感彷彿在吃新鮮素材一般，吃起來甜而不膩得恰到好處。

裝在瓶子中閃閃發亮，看起來漂亮美觀。

希望讀者也能從書中的水果魔法，感受到素材在鍋子中不斷變化的樂趣，並將美味漂亮又好用的配方，納入你的自慢食譜中。

<<果醬, 糖煮水果, 抹醬Magic>>

作者簡介

下迫綾美(Shimosako Ayami)フードコーディネーター菓子專門校，製菓衛生士。
服務於洋菓子店之後，獨立出來創業。
活躍於雜誌以及書籍之間，並且在自家開設少人數制的點心教室。
活用素材的種種食譜，看上去華麗有趣，很受女性歡迎。
並且提出包裝等整體享受其中樂趣的方案；著有多本書籍。

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>