

西式糕点制作技艺



[西式糕点制作技艺_下载链接1](#)

著者:

出版者:江西科学技术出版社

出版时间:

装帧:平装

isbn:9787539013091

作者介绍:

目录: 目录

第1章 西式糕点制作基础

I糕点制作的主要用具

II 糖和糖浆的调制

a糖度的检测

b常用糖浆的调制

1巴巴蛋糕及萨瓦兰蛋糕用糖浆

2盖面琉璃糖

3豪华蛋白糖

4速溶糖

5糖丝

III 坚果 干果

1巴旦杏仁

2榛子

3阿月浑子仁

4胡桃

5葡萄干

IV烤炉的温度
V各种基础配料
a垫底料面
1精制垫底料面
2普通垫底料面
3大众垫底料面
4用于甜食的垫底料面
5用于馅饼、烘饼的普通发酵料面
6精制硬质垫底甜料面
7浮罗甜料面
8普通甜料面
9大众甜料面
10维恩酥油饼垫底料面
11维恩料面
b.酥油料面
1精制酥油料面
2普通酥油料面
3快速包酥料面
4经济酥油料面
5布里泽料面
6再生料面
C发酵料面
1布里奥什球蛋糕料面
2快速奶油球蛋糕料面 (一)
3快速奶油球蛋糕料面 (二)
4精制布里奥什蛋糕料面
5普通布里奥什蛋糕料面
6大众布里奥什蛋糕料面
7萨瓦兰料面
8巴巴料面
9月芽面包
d.泡夫料面
1精制泡夫料面
2普通泡夫料面
3大众泡夫料面
4用于小干饼的泡夫料面
5空心圆饼料面
e.烘饼料面
1牛利烘饼 (一)
2牛利烘饼 (二)
3牛利烘饼 (三)
4米尼翁烘饼
5墨西哥烘饼
6兰斯烘饼 (一)
7兰斯烘饼 (二)
8兰斯烘饼 (三)
9拉贝烘饼
10帕尔马烘饼
11罗塞特烘饼
12西班牙烘饼
13萨瓦烘饼 (一)
14萨瓦烘饼 (二)
15萨瓦烘饼 (三)
16火烧烘饼

17曼克烘饼 (一)
18曼克烘饼 (二)
19精制奶油蛋糕
20半精制奶油蛋糕
21普通奶油蛋糕
22巴旦杏仁奶油蛋糕
23精制布雷东烘饼料面 (一)
24精制布雷东烘饼料面 (二)
25普通布雷东烘饼料面
26普及料面 (一)
27普及料面 (二)
28胡桃烘饼 (一)
29胡桃烘饼 (二)
30帕恩斯甜饼
VI其它
a盖面奶油膏类
1弗兰饼盖面牛奶鸡蛋膏 (一)
2弗兰饼盖面牛奶鸡蛋膏 (二)
3樱桃酒洛林盖面鸡蛋奶油膏 (一)
4樱桃酒洛林盖面鸡蛋奶油膏 (二)
b杏仁奶油膏类
1精制杏仁奶油膏
2做杏仁蛋糕的杏仁奶油膏 (一)
3做杏仁蛋糕的杏仁奶油膏 (二)
4皮蒂维埃杏仁奶油膏
5普通杏仁奶油膏
c.浓蛋奶膏类
1帕蒂雪牛奶蛋黄膏 (一)
2帕蒂雪牛奶蛋黄膏 (二)
3精制帕蒂雪蛋黄膏
4弗朗基帕恩牛奶鸡蛋膏 (一)
5弗朗基帕恩牛奶鸡蛋膏 (二)
6弗朗基帕恩牛奶鸡蛋软膏
7圣托诺雷牛奶鸡蛋膏
d白脱奶油膏类
1英格兰奶油蛋黄膏
2奶油蛋青膏
3奶油蛋黄甜酱膏
4应急鸡蛋奶油膏 (一)
5应急鸡蛋奶油膏 (二)
6利久酒奶油蛋黄膏
7加杏仁糖面或榛子糖面的鸡蛋奶油膏
8草莓鸡蛋奶油膏
9木哈咖啡奶油膏
10巧克力奶油膏
11栗子奶油膏
12胡桃仁奶油膏
e其它奶油膏
1攒奶油膏
2尚蒂伊奶油膏
3加纳舍奶油膏
f蛋白糖酥类
1普通蛋白糖酥
2意大利蛋白糖酥

3烤蛋白糖酥
4瑞士蛋白糖酥
g巴旦杏仁糖面
1巴旦杏仁速溶糖面
2阿月浑子巴旦杏仁糖面
3咖啡巴旦杏仁糖面
4巧克力巴旦杏仁糖面
5冷调巴旦杏仁速溶糖面
6用于甜食的颗粒状杏仁糖面
h.糖衣杏仁类
1糖衣杏仁面
2克罗卡糖衣杏仁粉
3糖衣杏仁粉末
4榛子杏仁糖面
5奶油榛子糖面
6染色杏仁糖砂
i巧克力刨花卷
第2章 小型糕点
1杏味蛋糕圈
2杏味馅饼
3阿里一巴巴
4阿尔萨斯人
5茄形夹心酥
6巴格达奶油馅饼
7香草船形馅饼
8杏仁船形小馅饼
9香蕉船形小馅饼
10则肋司定船形小馅饼
11咖啡奶油船形馅饼
12安德列斯群岛渡船
13西班牙之舟
14美味之舟
15帝国之舟
16橘香船形烘饼
17栗子之舟
18王妃之舟
19三色奶油舟
20阿巴西亚长条夹心饼
21巧克力烘饼
22里昂圈饼
23墨西哥夹心饼
24那不勒斯夹心饼
25榛子方糕
26波希米安蛋糕
27巧克力夹心酥
28珍珠夹心酥
29阿月浑子仁夹心酥
30糖衣杏仁夹心酥
31德国脆麻花
32柏林8字酥
33德国风糖软条
34拜占庭双色奶油糕
35加尔各答蛋糕
36加利福尼亚夹心饼

37山茶花小馅饼
38卡普利斯孔代酥饼
39加拉加斯可可馅饼
40卡洛斯小馅饼
41加尔默利特馅饼
42松菇夹心蛋糕
43卡露莎夹心糕
44卡斯蒂利亚夹心酥
45卡特拉尼小馅饼
46卡特琳娜皇后小馅饼
47灰姑娘甜松饼
48樱花夹心蛋糕
49焦杏仁奶油泡夫
50可可奶油泡夫
51阿月浑子仁奶油泡夫
52木哈咖啡奶油泡夫
53切尔克西亚人小馅饼
54达里约尔松糕
55杏酱夹心烘馅饼
56英式果酱夹心饼
57多菲内巧克力奶油烘饼
58可可得利司
59外交官夹心饼
60外交官水果小馅饼
61埃米尔夹心饼
62埃米尔杏仁小馅饼
63栗子甜松糕
64西班牙夹心饼
65爱特依奶油夹心饼
66帽形杏仁小馅饼
67帽形醋栗小馅饼
68如意夹心糕
69马蹄形奶油夹心酥
70费加罗杏仁夹心酥
71法国西部奶油夹心糕
72精制弗兰奶油小馅饼
73俄国式弗兰奶油馅饼
74佛罗伦萨奶油烘饼（一）
75佛罗伦萨奶油烘饼（二）
76酒味弗里昂杏仁夹心饼
77弗瑞沃利特奶油烘馅饼
78弗鲁一弗鲁奶油小馅饼
79大虾烘馅饼
80核桃小馅饼（一）
81核桃小馅饼（二）
82黑色大陆松糕
83棋盘蛋糕
84格罗维滋烘饼
85刺猬奶油酥饼
86纯真少女奶油烘饼
87佳露基奶油酥饼
88爪哇夹心烘饼
89耶稣修道士夹心饼
90犹太人流浪者松糕

91彩灯小馅饼
92眼镜蛋黄酥
93意大利奶油松饼
94杏仁夹心松饼
95什锦水果烘馅饼
96玛大肋纳甜糕（一）
97玛大肋纳甜糕（二）
98玛大肋纳甜糕（三）
99玛大肋纳甜糕（四）
100玛大肋纳甜糕（五）
101热制和冷制玛大肋纳甜糕
102玛大肋纳杏仁甜糕
103供出售的玛大肋纳甜糕
104可大量生产的玛大肋纳甜糕
105幸福的玛大肋纳甜糕
106玛大肋纳切糕
107玛大肋纳米粉糕
108玛大隆甜糕
109玛里吉那山奶油蛋糕
110圣玛丽娅夹心酥
111侯爵夹心饼
112侯爵夫人馅饼
113马提尼克奶油松糕
114马提尼克夹心糕
115马西荣烘饼
116巴黎少女夹心饼
117米兰夹心糕
118米拉馅饼
119明珠馅饼
120尼斯芦笛馅饼
121蒙帕尔纳斯奶油蛋糕
122黑色夹心糕
123近卫兵夹心糕
124杏味穆斯林糕
125穆斯林夹心糕
126蒂罗尔穆斯林蛋糕
127苹果杏仁馅饼
128阿月浑子仁馅饼
129蜂蜜夹心松饼
130巴勒莫烘馅饼
131巴勒斯坦烘馅饼
132杏子花篮烘馅饼
133夏洛特奶油馅饼
134小公主烘馅饼
135小型奶油馅饼
136鸟巢式栗味馅饼
137小波尔卡馅饼
138小苏丹蛋糕
139俄罗斯普拉姆蛋糕
140波兰人夹心蛋糕
141波美拉尼亚草莓奶油馅饼
142华美蛋糕
143手镯烘馅饼
144滑轮夹心饼

145糖渍橘皮馅饼
146阿尔贝殿下烘饼馅
147草莓奶油泡夫
148普罗泽皮恩夹心卷
149爱之泉馅饼
150木哈咖啡烘馅饼
151拉贝莱奶油馅饼
152修女果酱夹心糕
153修女双球泡夫
154微笑奶油蛋糕
155巧克力夹心饼
156诺曼底式圈饼
157撒哈拉夹心饼
158萨瓦人烘馅饼
159迷人馅饼
160新加坡菠萝夹心饼
161瑞典式烘馅饼
162奶酪布丁鼓
163奶酪切糕
164樱桃烘馅饼
165草莓烘馅饼
166干酪烘馅饼
167巧克力巴巴蛋糕
168波尔多式烘馅饼
169加拿大烘馅饼
170尚贝里烘馅饼
171奶油烘馅饼
172奶油速溶糖馅饼
173英格兰奶油馅饼
174杏脯烘馅饼
175布尔日馅饼
176丰特内布罗馅饼
177意大利苹果馅饼
178文人馅饼
179苏格兰烘馅饼
180法国烘馅饼
181高卢烘馅饼
182焦色馅饼
183里昂式烘馅饼
184马拉加葡萄干馅饼
185橘子馅饼
186玛丽·露易丝馅饼
187勃朗峰馅饼
188诺曼底馅饼
189珍珠馅饼
190阿月浑子馅饼
191葡萄牙馅饼
192英格兰式苹果馅饼
22糖煮桃子杯装冰激淋
23罗斯·谢利杯装冰激淋 (一)
24罗斯·谢利杯装冰激淋 (二)
25什锦水果杯装冰激淋
26埃莱娜杯装冰激淋
27普里姆罗滋杯装冰激淋

- 28普罗科培杯装冰激淋
- 29草莓柠檬杯装冰激淋
- 30泰兹杯装冰激淋
- 31吐蒂·浮律蒂杯装冰激淋
- 32维多利亚杯装冰激淋
- 33维也纳杯装冰激淋
- IV其它
- 1菠萝拼盘冰激淋
- 2蛋卷冰激淋
- 3蒙特·卡洛草莓冰激淋拼盘
- 4水果冰激淋鸟笼
- 5雏鹰仙桃冰激淋拼盘
- 6蛋白冰激淋杯
- 7蜂巢
- 8挪威烤香蕉冰激淋
- 9圣诞劈柴冰糕
- 10橙子冰激淋盅
- 11煎蛋形烤冰激淋
- • • • • ([收起](#))

[西式糕点制作技艺_下载链接1](#)

标签

评论

[西式糕点制作技艺_下载链接1](#)

书评

[西式糕点制作技艺_下载链接1](#)