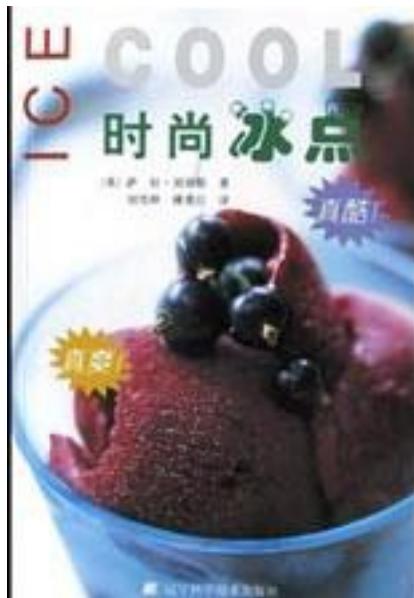


时尚冰点



[时尚冰点 下载链接1](#)

著者:萨拉·刘易斯

出版者:辽宁科学技术出版社

出版时间:2003-8-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787538139778

全书包括冰淇淋制作基础知识，果冻、刨冰和冰糕，香草、巧克力和咖啡冰淇淋，水果和坚果冰淇淋，脱脂奶油和低脂冰淇淋等5部分内容。详细介绍冰淇淋制作的各个环节，包括果汁、蛋卷筒、蓝子和点缀物、装饰小品等方面的制作技巧，具体介绍了几十种流行冰淇淋的配方和制作方法，均附有精美图片。

作者介绍:

目录: 一 冰淇淋制作基础知识

1 必要的设备

2 基本配料

3 制作冰淇淋的准备
4 冰块准备程序
5 冰淇淋和果冻
6 香料
7 模具使用
8 分层与波纹
9 冰淇淋硬糖
10 篮形、饼干形和蛋卷冰淇淋
.....

二 果冻、刨冰和冰糕

.....

三 香草、巧克力和咖啡冰淇淋

.....

四 水果和坚果冰淇淋

.....

五 脱脂奶油和低脂冰淇淋

.....

• • • • • (收起)

[时尚冰点 下载链接1](#)

标签

评论

[时尚冰点 下载链接1](#)

书评

[时尚冰点 下载链接1](#)