

甜點冰工場



[甜點冰工場 下载链接1](#)

著者:小菅陽子

出版者:台灣東販股

出版时间:2005年04月24日

装帧:

isbn:9789574738465

本書以清涼消暑的甜品為主，介紹多達61款令人垂涎三尺的柔嫩清涼甜品。內容一共分為五大單元：一．果凍類甜品。二．巴巴露、慕斯類甜品。三．冰淇淋、冰砂類甜品。四．布丁類甜品。五．和風清涼甜品。另外，在書末還有介紹鮮奶油打發起泡的基礎作法，以及卡士達醬的作法。每道食譜的步驟清晰簡明，搭配精美的圖片，任何人一學就會。對於喜愛清涼甜品的讀者來說，只要活用新鮮水果或手邊現成的食材，輕輕鬆鬆就能製作出一款款消暑誘人的沁涼甜品。

作者介绍:

小菅陽子

女子營養短期大學畢業。拜甜點專家今田美奈子老師為師，曾在瑞士甜點學校學習製作技術。目前，主辦cooking studio。著有『小菅陽子的獨創甜品』（旭屋出版）等多本食譜。

林口宰士

大阪製果專門學校畢業。在甜點店研修實習之後，擔任今田美奈子甜點教室的主任講師。這段期間，在德國的甜點學校研習，累積經驗。目前在自家創辦甜點教室。著有『四週成為甜點大師』等多本食譜。

目录:

[甜點冰工場_下载链接1](#)

标签

评论

[甜點冰工場_下载链接1](#)

书评

[甜點冰工場_下载链接1](#)