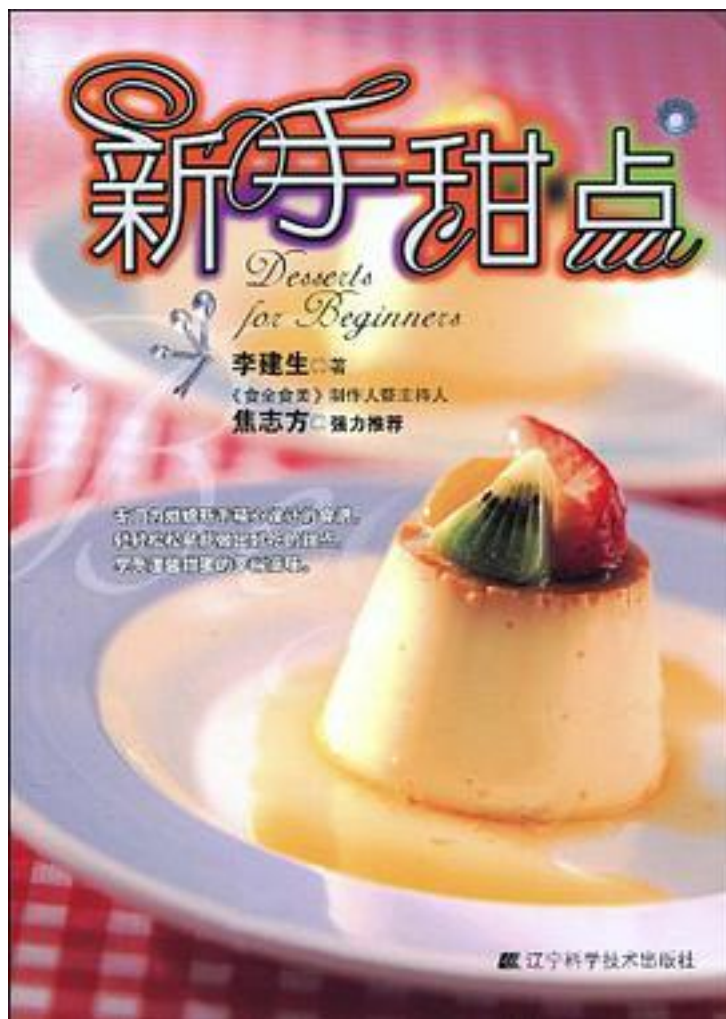


新手甜点



[新手甜点_下载链接1](#)

著者:李建生

出版者:辽宁科技

出版时间:2010-6

装帧:

isbn:9787538163186

《新手甜点》专门为烘焙新手设计的食谱，作者整理出60道初学者最容易学习又好吃的

点心，让第一次接触烘焙的读者能轻松上手。其重点在于将烘焙的材料、器具以及基础用语和做法等，以详细的图文呈现，让新手能在数百张清楚的图片及文字说明中，轻松地进入西点世界，做出不失败的点心。

作者介绍:

目录: 推荐序 新手的乐趣 自序

甜点乐趣，邀您一同参与本书使用的道具 本书使用的材料

PART 1 基础篇

1、不用面粉也能做的点心 焦糖布丁 摩卡布丁 法式烤布蕾 伯爵茶布丁 日式抹茶布丁 芒果草莓冻 焦糖奶酪 橙味果冻 米香柚子冻 胡椒葡萄柚冻

2、开启甜点之门的钥匙——巧克力 生巧克力块 传统巧克力 榛果巧克力 芒果砖块 杏果巧克力

3、入门点心由此进 巧克力煎饼 华富饼 巧克力华富饼 原味煎饼 英式松饼 香蕉蛋糕 大理石蛋糕 古典巧克力 什锦水果蛋糕 栗香柔软蛋糕 马德雷妮 布列塔尼 达客瓦滋 炸巧克力 坚果杏仁蛋白饼

PART2 进阶篇

1、三种挑战甜点的方法 覆盆子慕斯 黑醋栗慕斯 绿茶牛奶慕斯 杏桃慕斯 柠檬慕斯 菠萝泡芙 起酥泡芙 巴黎圈 水果艾克力 巧克力菠萝泡芙 飘浮雪球 巧克力舒芙蕾 水果沙巴勇 提拉密斯 水果蛋糕卷

2、微笑的弧度——奶酪 原味奶酪蛋糕 大理石奶酪蛋糕 酸奶椰汁奶酪 樱桃奶酪蛋糕 咖啡奶酪蛋糕

3、酥皮的异想世界 巧克力挞 水果挞 洋梨挞 奶酪挞 核桃挞 原味千层酥 栗子千层 苹果千层酥 樱桃千层条

附录 食材容量与重量换算表

• • • • • [\(收起\)](#)

[新手甜点_下载链接1_](#)

标签

美食

评论

[新手甜点_下载链接1_](#)

书评

[新手甜点_下载链接1](#)