

<<冰凉甜品DIY>>

图书基本信息

书名：<<冰凉甜品DIY>>

13位ISBN编号：9787030152305

10位ISBN编号：7030152301

出版时间：2005-5

出版时间：科学出版社

作者：吴佩瑜

页数：103

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>

## <<冰凉甜品DIY>>

### 内容概要

《冰凉甜品DIY》将冰凉甜品分为风尚典雅的东方甜品和浪漫瑰丽的西方甜点两部分。东方甜品中使用了杏仁、椰奶等蕴含东方风味的素材，编织出甜点的清凉口感；西方甜点介绍了果冻、布丁等西方形式的甜品，让你一尝晶莹柔软的滋味。

## <<冰凉甜品DIY>>

### 书籍目录

作者序循着书页，体验甜点的另一种风情——如何使用本书Part 1 FoundationCourse冰凉甜品预备课做出美味凉点心的好用器具让液体凝结的魔法元素学会就能更得心应手的基本技巧Part 2 AsianCoolDesserts风尚典雅的东方甜品双味杏仁豆腐马蹄凉糕红豆椰奶凉糕三色芋圆芒果捞哈密瓜豆浆冻荔枝红冻玫瑰水羊羹毛豆椰奶冻黑豆豆花凉圆杏汁炖奶仙草奶冻彩色西谷米布丁芦荟苹果醋冻黑糖蜜葛饼水果大福蜜豆白玉椰果芒果布丁紫米布丁可尔必思柚香冻椰香凉粉椰奶南瓜麻薯汤抹茶西米露芝麻双层布丁Part 3 WesternCoolDesserts浪漫瑰丽的西方甜点百香果舒芙蕾草莓提拉米苏杯蓝莓优格慕斯草莓芭芭露水果帕妃优格乳酪蛋糕手指饼干VS三色酱蕃茄慕斯杯地瓜慕斯香橙夏洛特南瓜布丁豆浆风味乳酪慕斯水果沙巴雍樱桃果子泥柳橙豆腐慕斯香蕉脆糖烤布蕾香草玫瑰花冻咖啡欧蕾果冻草莓风味义式奶酪白巧克力潘那可达巧克力奶茶冻香槟气泡酒冻水晶冻蔓越莓浆果冻咖啡布丁

## <<冰凉甜品DIY>>

### 编辑推荐

《冰凉甜品DIY》开篇冰凉甜品预备课用图解的方式介绍了制作冰凉甜品的各种胶冻材料、基本技巧，让新手的你也能悠然遨游冰凉的甜品世界。

<<冰凉甜品DIY>>

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>