

<<人气甜品大全>>

图书基本信息

书名：<<人气甜品大全>>

13位ISBN编号：9787121187049

10位ISBN编号：7121187043

出版时间：2013-1

出版时间：电子工业出版社

作者：高杰

页数：128

字数：179000

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>

<<人气甜品大全>>

内容概要

本书详细介绍了多款人气甜品的制作方法和步骤，图文并茂，生动形象地介绍了包括蛋糕、点心、小吃、糖水在内的多款美味甜品的制作方法，不仅给读者视觉上的享受，更让读者有动手制作甜品的冲动。

本书收录的人气甜品简单易学，且美观美味，让读者足不出户就能吃遍人气甜品。

<<人气甜品大全>>

作者简介

高杰，中餐高级技师、西餐高级技师，中西餐皆有所长。

现任河南省餐饮行业协会西餐专业委员会秘书长、大浪海沙时尚酒店行政总厨。

先后在多家高星级酒店担任厨师长。

擅长中西餐，善于利用食物自身的营养和美味烹调菜肴，尤其擅长川菜、粤菜和法式西餐。发表文章20余篇，并多次在电视台教观众学做中西餐。

<<人气甜品大全>>

书籍目录

目录

绪论 制作甜品的准备工作

制作甜品的常用工具 10

制作甜品的常用食材 12

粉类 12

油脂类 12

糖类 13

膨松剂类 14

凝固剂类 14

Chapter1

舌尖上的蛋糕

牛奶鸡蛋的混合极致美味

微波炉蛋糕 16

奶油蛋糕卷 17

纸杯小蛋糕 18

提拉米苏 19

冻芝士蛋糕 20

戚风蛋糕 21

香蕉戚风蛋糕 22

天使蛋糕 23

绿茶海绵蛋糕 24

蜂蜜蛋糕 25

草莓蛋糕卷 26

巧克力核桃蛋糕 27

水果奶油蛋糕 28

Chapter2

舌尖上的小吃

让人魂牵梦绕的儿时美味记忆

花生牛轧糖 30

枣泥榛子仁糖 31

夹心巧克力糖 32

冰糖葫芦 33

糖水山楂 34

糖水黄杏 35

糖水蜜枣 36

芝麻汤圆 37

糯米花生黑汤圆 38

雨花石汤圆 39

江米凉糕 40

焦糖布丁 41

水晶橙子冻 42

果肉果冻 43

脆皮炸鲜奶 44

双色牛奶布丁 45

小小酥 46

<<人气甜品大全>>

- 自制龟苓膏 47
- 菠萝优酪乳 48
- 水果捞 49
- 红枣百合蒸南瓜 50
- 红酒炖梨 51
- 琥珀核桃 52
- 甜米花 53
- 甜酥花生 54
- 自制红薯干 55
- 葡式蛋挞 56
- 翻沙芋头 57
- 豆沙春卷 58
- 蜜枣粽 59
- 凤梨酥 60
- Chapter3
- 舌尖上的小吃
- 让人魂牵梦绕的儿时美味记忆
- 豌豆黄 62
- 萨其马 63
- 枣泥酥 64
- 核桃酥 65
- 驴打滚 66
- 绿豆糕 67
- 红豆南瓜糕 68
- 山楂糕 69
- 红豆凉糕 70
- 椰汁冻糕 71
- 老婆饼 72
- 铜锣烧 73
- 麻球 74
- 冰皮月饼 75
- 蛋黄豆沙月饼 76
- 椰香糯米糍 77
- 酥皮水果糖 78
- 花生巧克力棒 79
- 奶油泡芙 80
- Chapter4
- 舌尖上的饮品
- 只水一道，却有千味
- 红豆牛奶冰 82
- 猕猴桃冰沙 83
- 冰凉西瓜汁 84
- 蛋奶冰激凌 85
- 巧克力冰激凌 86
- 绿豆冰棍 87
- 麻酱冰棍 88
- 黑芝麻糊 89

<<人气甜品大全>>

- 花生糊 90
- 油茶面 91
- 鲜果西米露 92
- 红豆西米露 93
- 木瓜银耳糖水 94
- 核桃露 95
- 杏仁露 96
- 珍珠奶茶 97
- 鸳鸯奶茶 98
- 姜汁撞奶 99
- 酸奶 100
- 双皮奶 101
- 草莓奶昔 102
- 红枣甜豆浆 103
- 冰糖银耳炖雪蛤 104
- 蜂蜜滚水蛋 105
- 鸡蛋腐竹糖水 106
- 蜂蜜柚子茶 107
- 酸梅汤 108
- 哈密瓜黑米甜汤 109
- 银耳莲子汤 110
- Chapter5
- 舌尖上的甜粥
- 五谷的调合之美
- 莲子糯米粥 112
- 桂圆红枣粥 113
- 莲子百合红豆粥 114
- 红豆花生红枣粥 115
- 紫米核桃粥 116
- 黑豆紫米粥 117
- 荔枝红豆粥 118
- 百合南瓜粥 119
- 八宝粥 120
- 银耳樱桃粥 121
- 核桃紫米葡萄干粥 122
- 绿豆粥 123
- 小米红豆粥 124
- 红糖小米粥 125
- 雪梨米粥 126

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>