

<<Caf é 甜点>>

图书基本信息

书名：<<Caf é 甜点>>

13位ISBN编号：9787122036162

10位ISBN编号：7122036162

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业

作者：黄盈莹

页数：122

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>

<<Caf é 甜点>>

前言

香港的咖啡店数目不多，主要由两、三间名的外国品牌连锁咖啡店占据大部分市场；相比于台湾，香港的咖啡店就比较逊色了。

台湾咖啡店所售卖的饮品类别有很多，如芒果摩卡、梅子绿茶.....不会局限于只售卖咖啡、红茶等等。

享用一杯咖啡或特饮时，配上一件slices或bars，不但是最佳拍档，还是极完美的食物组合。

享受咖啡和甜点可使人们暂时放下工作，忘掉烦忧，好好享受一刻闲适。

这本书中饼类采取简单做法，放弃浮夸的奶油装饰，并且改良了甜度和减少油脂分量，每当心情低落时，我会冲一杯热朱古力饮用，顿时我会觉得很充实，所有烦恼立即消失。

后来在一些文献上找到答案，原来朱古力可助舒缓神经，下次你遇到相类似的情形，也可以试一试。

在此，再次多谢编辑、摄影师Johnny、Auntie Cecilia、冯华青和罗韵诗等各位朋友的帮忙，才可顺利完成此书。

还要感谢 Maxly Food Company Ltd.供应本书所有VALRHONA朱古力产品供拍摄之用，特致万分谢意。

<<Caf é 甜点>>

内容概要

本书从咖啡的历史开讲，将一个全面而生动的咖啡世界呈现给读者。不但详细介绍了40种咖啡甜点以及20种咖啡饮品的制作方法，更将深沉内敛的咖啡文化，以及浪漫温馨的闲适生活传递给读者。图片精巧细致，英文版的注脚让你的咖啡甜点更加精纯地道。

<<Caf é 甜点>>

书籍目录

咖啡事件簿 1 咖啡馆给你什么样的感觉? 2 如何选取优质咖啡? 3 为自己调一杯独特咖啡 4 给你的下午茶添上缤纷色彩做甜点的基本技巧 1 工具和材料 2 国基本制作技巧 订制您的Ca甜甜点 酥饼类 特浓朱古力糕 朱古力可可米饼条 朱古力意大利肠 石板街朱吉力饼 开心果脆饼碎朱古力糕 朱古力玛利饼条 开心果烤饼 红莓干长饼条 朱古力榛子糕 朱古力杏仁糕 杏仁果酱条 蓝莓果酱燕麦糕 苹果金宝糕 燕麦方块 榛子燕麦条 杂果仁蜂蜜燕麦糕 无花果方块酥 果酱酥饼 蓝莓芝士饼 迷你苹果千层酥皮 香蕉朱吉力挞 柠檬挞 雪糕果冻酥皮 蛋糕类 草莓朱古力四方蛋糕 白朱古力夏威夷果仁蛋糕 咖啡朱古力蛋糕 山核桃朱古力蛋糕 核桃朱古力蛋糕 黑白朱古力蛋糕 葡萄干榛子朱古力蛋糕 云石蛋糕件 香橙果酱芝麻蛋糕 姜汁芝麻蛋糕 蓝莓果酱牛油蛋糕 红豆蛋糕 蜂蜜蛋糕 蓝莓蛋糕 黑白芝麻蛋白蛋糕 橙酒葡萄干蛋糕 肉柱蛋糕 饮品类 香蕉橙特饮 杂莓特饮 水果冰红茶 香橙青柠冻茶 奇异果雪糕苏打 菠萝雪糕苏打 玫瑰花洋甘菊花茶 蓝莓花果茶 乌龙桂花果冻茶 玫瑰花魔芋冻茶 咖啡朱古力冻饮 冰咖啡 热香橙咖啡 热泡沫咖啡 香蕉朱古力雪糕特饮 香浓热棉花糖朱古力 泡沫珍珠蜂蜜绿茶 珍珠奶茶 薰衣草茶

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>