

<<欧式西点制作精选>>

图书基本信息

书名：<<欧式西点制作精选>>

13位ISBN编号：9787122061133

10位ISBN编号：7122061132

出版时间：2009-9

出版时间：门彬彬 化学工业出版社 (2009-09出版)

作者：门彬彬

页数：74

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>

## <<欧式西点制作精选>>

### 前言

欧式西点，可以说是最近几年才出现在中国烘焙领域里的新名词。

欧式西点，源于欧洲国家。

当地人很喜欢吃面包、小点心、蛋糕等，几乎每个家庭都能在家制作出各式的西点。

因为每个家庭的口味都不尽相同，所以制作出的产品均有不同的差别，正是这种差别和创新，大大提高了欧式西点的发展速度。

在我国，欧式西点的发展之路才刚刚开始，需要同行们共同努力，发挥才智，创造出更加新颖、时尚的产品，来促进欧式西点的不断发展。

本书是作者十余年工作经验的结晶，书中详细介绍了欧式西点的各种制作方法。

本书注重创新，并从实用、专业的角度出发，附有大量步骤图详细讲解制作过程，注意细节的操作和提示，让读者一目了然、易学易懂。

只要按本书中的制作步骤和说明去操作，相信您一定能制作出一款款健康、美味的欧式西点。

本书不但是行业内部烘焙师傅提高技术的首选，也可作为西点班学员课外学习的参考书。

当然，它也能帮助烘焙爱好者在家中给亲朋好友制作出更加美味的西点，增添你的烘焙乐趣。

## <<欧式西点制作精选>>

### 内容概要

《欧式西点制作精选》介绍了蛋挞、派、乳酪蛋糕、泡芙、慕斯蛋糕等欧式西点的做法，各款西点的配方都是真实可信的，所用原料和器具容易获得，符合国内的实际情况，操作步骤非常详细，附有温馨提示告知读者制作过程中应该注意的要点，以便做出美味可口的西点。

《欧式西点制作精选》可供烘焙西点从业人员和对烘焙感兴趣的读者参考。

<<欧式西点制作精选>>

书籍目录

设备、工具、原料 001 蛋挞 004 原味港式蛋挞 006 英式核桃挞 008 经典巧克力蛋挞 009 美国蓝莓挞 010 松仁挞 011 美式杏仁挞 012 红樱桃挞 013 黄桃挞 014 蔓越莓挞 015 日式抹茶挞 016 咖啡挞 017 椰蓉挞 018 葡式蛋挞 019 黄桃蛋挞 022 红豆蛋挞 023 红樱桃蛋挞 024 白兰地蛋挞 025 派 027 派皮的制作（一） 028 派皮的制作（二） 029 黑樱桃派 030 大杏仁派 031 比利时巧克力派 032 抹茶红豆派 033 水蜜桃派 034 乡村苹果馅饼 035 柠檬派 036 开心榛橙派 037 红薯核桃派 038 草莓松仁派 039 腰果乳酪派 040 乳酪蛋糕 041 重乳酪蛋糕 042 轻乳酪蛋糕 044 大理石乳酪蛋糕 046 德国黑樱桃酸奶乳酪蛋糕 049 红樱桃乳酪蛋糕 050 黑森林蛋糕 052 黑森林蛋糕制作 053 黑森林蛋糕装饰 054 泡芙 055 泡芙皮 056 泡芙馅 057 天鹅泡芙 058 菠萝泡芙 059 慕斯蛋糕 060 慕斯蛋糕馅 061 慕斯蛋糕皮 062 原味慕斯蛋糕坯 063 咖啡慕斯蛋糕坯 064 巧克力慕斯蛋糕坯 064 抹茶慕斯蛋糕坯 065 提拉米苏慕斯蛋糕 066 卡布基诺慕斯蛋糕 068 草莓慕斯蛋糕 069 君度巧克力慕斯蛋糕 070 日式抹茶慕斯蛋糕 072 黑加仑慕斯蛋糕 073 香橙慕斯蛋糕 074

<<欧式西点制作精选>>

章节摘录

插图：

<<欧式西点制作精选>>

编辑推荐

《欧式西点制作精选》是由化学工业出版社出版的。

<<欧式西点制作精选>>

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>