

<<蛋糕店必备的80款超人气西点>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕店必备的80款超人气西点>>

13位ISBN编号：9787122110565

10位ISBN编号：7122110567

出版时间：2011-9

出版时间：化学工业

作者：北京唐人美食职业技能培训学校^胡秀钟 编

页数：91

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>

<<蛋糕店必备的80款超人气西点>>

内容概要

本书介绍时下各大蛋糕店顾客点击率最高的80例西点制作图解。
本书分西饼类、蛋糕类、面包类三部分详细介绍制作过程，流行品味，时尚造型，配料全公开，图解大揭秘，真正“手把手式”传授，可帮助蛋糕店面点师迅速掌握操作技巧，让您的蛋糕店跟上流行潮流，顾客流连忘返。
本书还特别附赠15款时尚时尚饮品制作图解。

<<蛋糕店必备的80款超人气西点>>

书籍目录

PART 1 西饼类

奶油曲奇
美式巧克力曲奇
法式葡萄曲奇
淑女手指饼
芝麻薄饼
奶香芝麻饼
蛋黄小西饼
一口酥
燕麦饼干
杏仁瓦片
清酥面坯的制作
草莓果酱酥
蝴蝶酥
椰子酥条
核桃塔
葡式蛋塔
苹果派
香蕉乳酪派
奶油泡芙
天鹅泡芙
水果布丁
橙子司康
地瓜司康
法式司康
新西兰长条
指环

PART 2 蛋糕类

瑞士海面卷蛋糕
巧克力海绵卷蛋糕
水果海绵卷蛋糕
咖啡卷
大理石蛋糕
枣泥核桃蛋糕
双色纸杯蛋糕
戚风蛋糕卷
肉松戚风卷
彩虹戚风蛋糕
绿茶蛋糕
虎皮蛋糕
水浴奶酪蛋糕
鲜奶奶酪蛋糕
硬奶酪蛋糕
香蕉蛋糕
魔鬼巧克力蛋糕

<<蛋糕店必备的80款超人气西点>>

提拉米苏

红豆奶酪慕斯

欧式巧克力慕斯

PART 3 面包类

法兰克福香肠热狗

维也纳香肠热狗

原味鸡腿汉堡

牛肉汉堡

意大利萨拉米火腿三明治

金枪鱼三明治

甜面包面团制作

樱桃椰蓉卷

椰子核桃面包

奶酥面包

墨西哥面包

提子菠萝面包

小比萨面包

花生卷面包

热狗面包

鸡蛋肉松面包

肉松卷面包

杏仁豆沙卷

奶油长棍面包

牛奶吐司面包

油炸面包

丹麦面包面团制作

丹麦牛角面包

丹麦提子卷面包

丹麦卷面包

法式长棍面包

阿尔卑斯

翠竹肉松卷

俄式大咧吧

法式奶香小面包

法式啤酒条

富士山

红茶树根

金砖

奶香棒

欧式肉松包

PART 4 特别赠送15款时尚饮品

冰红茶

西瓜珍珠奶茶

爱琴海

碧海晴天

热恋果汁

粉红女郎

<<蛋糕店必备的80款超人气西点>>

冰凉什刹海
绝园舞曲
樱花雨
草莓之吻
冰淇淋奶昔
冰摩卡
并拿铁跳舞咖啡
冰卡布奇诺
彩色冰沙

<<蛋糕店必备的80款超人气西点>>

章节摘录

版权页：插图：

<<蛋糕店必备的80款超人气西点>>

编辑推荐

《蛋糕店必备的80款超人气西点》特别赠送15款时尚饮品。
特别网罗时下各大蛋糕店，最受欢迎的80款超人气西点，流行品味，时尚造型，配料全公开，图解大揭秘，跟上流行潮流，顾客流连忘返！

<<蛋糕店必备的80款超人气西点>>

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>