

<<梦幻巧克力>>

图书基本信息

书名：<<梦幻巧克力>>

13位ISBN编号：9787506278911

10位ISBN编号：750627891X

出版时间：2006-1

出版时间：世界图书出版公司

作者：潘行庄

页数：119

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>

<<梦幻巧克力>>

内容概要

喜欢吃甜点吗？

梦幻的巧克力，香浓的芝士蛋糕，妙趣的曲奇饼，清新的餐后甜品……这些极具诱惑的美食物，你绝对抵挡不住！

想随心所欲地做出这些令人谗涎的甜点，就先跟潘老师学学吧！

三款巧克力酱汁做法清晰介绍，巧克力调温步骤逐步显现眼前；糖果篇、蛋糕篇、曲奇篇、甜品篇等，制法简单，款式多，选择多，随时大显身手也可以；趣味小常识，加深您品尝与制作乐趣。

<<梦幻巧克力>>

作者简介

潘行庄，中学时代留学英国，因一次家政课而爱上烹饪，其后毕业于加拿大英属哥伦比亚省大学，主修“家庭及营养科学系”的家政科。

她曾于煤气烹饪中心任职家政主任，现在是“By Joanne StylishBaking”的创办人，亦是香港烘焙专业协会会员。

她曾先后担任香港临时市政局和食物环

<<梦幻巧克力>>

书籍目录

序言 (一)巧克力的小故事 (二)材料与酱汁介绍 (三)处理巧克力步骤1、2、3 缤纷的巧克力食谱糖果篇
松露巧克力 果仁巧克力 白巧克力花糖 礼服巧克力草莓 糖姜巧克力堆 巧克力杏仁块蛋糕篇
意大利巧克力 蛋糕巧克力 栗子奶油蛋糕巧克力 橙酒松露蛋糕 脆薄巧克力镜面蛋糕 黑森林
奶油蛋卷 香蕉巧克力松饼 法式巧克力蛋糕条 巧克力肉桂覆盆子蛋糕 健康甜枣巧克力蛋糕 沙
加蛋糕 巧克力蜜梨蛋糕 德国巧克力蛋糕 软心巧克力蛋糕 餐后巧克力蛋糕派与挞篇 香浓摩卡
挞 密西西比棉花糖派 巧克力榛子挞 巧克力杏仁果酱挞曲奇篇 双层巧克力条 巧克力杏仁条
白巧克力小方饼 黑白巧克力曲奇 百万富翁香橙牛油酥 巧克力裂纹曲奇 巧克力维也纳曲奇 巧
克力指模饼香浓饮品篇 法式香浓热可可 巧克力奶昔 巧克力咖啡甜品篇 炖巧克力布丁 巧克力
焦糖炖蛋 热巧克力苏法莱 自制巧克力雪糕 黑白巧克力软糕 巧克力意大利芝士馅薄饼 巧克力
云石巴伐利亚奶油 香浓巧克力慕斯 巧克力瑞士火锅 意大利碎饼巧克力冻糕 巧克力杯仔布丁

<<梦幻巧克力>>

章节摘录

巧克力的历史可追溯至若干世纪前，墨西哥的阿兹特克人(Azteca，墨西哥的印第安人)已开始有饮用带辣味的冻可可记录。

阿兹特克人视可可豆等同货币与酬神的祭品，所以当时价值非常昂贵。

公元1500年，西班牙殖民者科尔特斯在加勒比海发现了巧克力，遂引进到欧洲。

当科尔特斯把这带有苦涩味道的巧克力献给西班牙皇帝时，西班牙朝廷当时的反应不大。

及后，他们发现把糖和香草加入巧克力后，味道出奇地好，巧克力很快在上流社会流行，成为广受欢迎的食品，革命性的巧克力时代从此开始。

19世纪，先进科技让苦涩的可可豆变成能吃的巧克力，更利用机械磨豆取代人力磨豆。

到了1928年，德国巧克力生产商康纳·候顿(coenraad Van Houterl)把能从可可豆榨出可可油的巧克力研磨机变成专利。

自此，昂贵的巧克力，成为普通大众也可享用的美食。

巧克力的制造过程由收获可可豆开始，之后投入工厂生产，经过工人筛选、评级和清洁等程序，把可可豆以250 至300 不等的温度烘焙至爆裂，去壳，接着是搅碎、研磨和加热，经炒熟研碎后成巧克力浆。

巧克力浆混合糖、牛奶和其它调味剂后，经过精炼和调温，煮成绵润幼滑的巧克力，便可运到市场上售卖。

<<梦幻巧克力>>

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>