第一图书网, tushu007.com

<<热销西点>>

图书基本信息

书名：<<热销西点>>

13位ISBN编号：9787506469241

10位ISBN编号：7506469243

出版时间：2011-1

出版时间：中国纺织

作者：永濑正人

页数：128

译者：杨鸿儒

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

西式点心好吃是重点，创新是关键。
只有不断创新，才能让人百吃不厌。

本书作者搜集了日本19家人气名店的近90款西点，既含有传统的西式点心，也有融入日本本土饮食习惯和特点的日式甜点。
每一款甜点都拥有美丽的造型和香甜的味道。

热爱烘焙的你不妨跟随名店名师一起打造新造型、新口味的西式甜点吧，想必味道一定不错。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

作者：（日本）永濑正人 译者：杨鸿儒

<<热销西点>>

书籍目录

水果、坚果类
香茅水果椰子船
“ 红与黑 ”香草冰激凌
冰沙水果拼盘
杏仁卷&马斯卡彭奶酪
摩卡冰激凌蒙布朗
水果陶盅&香槟冰沙
西洋梨轻奶酪蛋糕
亚洲千层派点缀芒果冰
经典冰激凌
糖煮柿子蜜饯
栗子挞
芒果轻奶酪蛋糕
鳄梨意式布丁
巴西莓、香蕉冰沙
巴西莓、苹果冰沙
西式奶油馅蜜
焦糖西洋梨&冰激凌
蒙布朗奶油法式薄饼
麝香葡萄果冻搭配汤圆、绿豌豆
椰子芒果雪泥
法式吐司&栗子蒙布朗奶油
搭配自制果酱的酸奶
栗子奶油泡芙
法国洋梨派&香草冰激凌&橙子焦糖酱
品酒杯蒙布朗
豆浆卡仕达蛋挞&蒲公英咖啡冰激凌
巧克力、咖啡类
半圆巧克力
热巧克力&酸奶冰激凌
巧克力陶罐派&香蕉冰激凌
法式冰沙圣代
软糖巧克力点缀糖渍橙子生姜
意式冰激凌提拉米苏
坚果巧克力鲜奶油蛋挞&咖啡冰沙
雪见大福
巧克力酱锅～搭配冰凉的水果和棉花糖～
蛋、乳制品、冰激凌类
鸡蛋布丁
三盆糖法式牛奶布丁
红芋醋冰品
焦糖慕斯&香草冰激凌
柚子蜜法式吐司～搭配椰子和菠萝冰沙～
柚子轻奶酪蛋糕～搭配柚子冰沙～
彩色冰激凌泡芙

西班牙乳酪苹果冻
Canon刨冰
啤酒冰激凌
牛奶布丁果肉果冻
韩式冰品
圣诞蜡烛甜点
奶酪蛋糕
南瓜布丁&香草冰激凌
日式甜点类
黑糖蕨饼～搭配黑芝麻冰激凌～
薄片麻薯涮涮锅
荞麦粒法式牛奶布丁
黑糖焦味卡仕达甜点&黄豆粉冰激凌
开心果汤圆和有机红豆馅
～添加黑糖烧酒的香味～
黄豆粉冰激凌大福
南高梅轻奶酪蛋糕
日式汤圆雪泥
红豆抹茶提拉米苏
豆浆黑糖布丁佐黑芝麻酱汁
八岐梅酒果冻(在套餐中作为甜点提供)
Canon草莓大福
亚洲·健康类
椰汁雪蛤膏(雪蛤和银耳椰奶)
豆花
菠萝布丁(越南布丁)
粉圆椰奶热带水果加马蹄
摩摩喳喳
雪耳豆花(在蒸熟的豆花中加入银耳的热甜点)
黑米布丁
加绿豆汤圆的越南甜汤(热甜汤)
杏仁芒果布丁
五谷红豆汤
龟苓膏
什果美药糖水(含有药膳食材的香港式甜汤)
什锦越南甜汤
豆浆罗汉果冻(在豆浆中加入罗汉果口味的寒天)
蔬菜、芋类
自制蔬菜冰品
(柚子和罗勒冰沙、牛蒡冰沙、无花果冰沙)
绿紫苏叶果冻
包栗子冰激凌的红薯
芜菁慕斯
马铃薯、菠菜提拉米苏
巧克力红薯千层派
韩式冷甜汤
蔬菜千层派巧克力饼

第一图书网, tushu007.com

红薯
汤圆南瓜牛奶甜汤
茶·香辛料的口味
生姜口味的德国水果千面包
茉莉花茶戚风蛋糕
乌龙茶冰品
酱汁、果酱和奶油的做法
使用蔬菜制作的酱汁、果酱和奶油(基础和秘诀)
使用日式素材创造崭新口感和独特味道
热销西点制作方法

章节摘录

版权页：插图：

编辑推荐

《热销西点》：19家超人气名店的近90款热销西点！

第一图书网, tushu007.com

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