

<<第一次学做点心>>

图书基本信息

书名：<<第一次学做点心>>

13位ISBN编号：9787506474566

10位ISBN编号：7506474565

出版时间：2011-5

出版时间：中国纺织出版社

作者：冯嘉慧

页数：111

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>

<<第一次学做点心>>

内容概要

《第一次学做点心》是一本烘焙类书籍，介绍了制作蛋糕、西点、冰点及中式点心的制作方法，本书的特色是在制作点心的过程中利用家庭中常备的果汁机进行搅打拌和，省时省力，事半功倍，是烘焙爱好者尤其是烘焙初学者的好帮手。

本书共收录点心75款，每款都有详细的过程介绍和过程图演示，版式活泼，可借鉴性较强。

<<第一次学做点心>>

作者简介

现任Home-Cake手绘卡通造型蛋糕蛋糕师

<<第一次学做点心>>

书籍目录

请视果汁机的性能

选择适合制作的点心种类

果汁机的大魔法

果汁机大解析

开始动手前要了解的内容

果汁机的清洁保养

果汁机做点心的基本流程

基本器具和材料的使用重点

Part 1 爱上蛋糕点心

开心果樱桃蛋糕

杏仁水蜜桃蛋糕/焦糖菠萝蛋糕

桂圆葡萄蛋糕

红酒巧克力蛋糕

熊爪玛德琳蛋糕

吐司面包蛋糕

布丁蛋糕/PaPa奶油松糕

魔鬼天使蛋糕

青蔬比萨蛋糕/美式水果蛋糕

卡意利达蛋糕

香蕉榛果巧克力麦芬

蜜黑枣麦芬

焦糖核桃麦芬

蔓越莓重乳酪蛋糕

乳酸菌乳酪蛋糕

麻薯乳酪蛋糕/琼脂豆腐乳酪蛋糕

蒸烤乳酪蛋糕

甜橘乳酪蛋糕

Part 2 爱上西式点心

彩虹玉米片甜甜圈

肉桂自巧克力甜甜圈

芋泥红豆芝士塔

金瓜咖啡乳酪塔

盛夏柠檬塔

克其塔/花生蒙布朗

呀米小蛋塔

橄榄形小西饼

丹麦果酱小西饼

玄米猫舌饼

海苔七味子薄烧

啤酒罗勒馅薄饼

抹茶乳酪球

特浓金黄芝士饼/迷迭香乳酪棒

地瓜烧

安房果子

关东馒头

<<第一次学做点心>>

低脂豆腐麻薯
法兰克福
萨巴淋法式早点
枫糖浆松饼
意式香料司康

Part 3 爱上冰凉点心

百香果酸奶慕斯
奥利奥巧饼慕斯
五彩圈圈巧克力慕斯
法式薄饼冰激凌
法式卡士达薄饼
麻薯豆沙铜锣烧
银耳紫米奶酪
覆盆子奶酪
栗子抹茶羊羹
甘薯羊羹/炼羊羹
棉花糖提拉米苏
仙草米布丁
芝麻奶冻

Part 4 爱上中式点心

苹果年糕
椰香抹茶年糕/桂圆年糕
红糖蒸糕
红曲发糕
成蒸蛋糕
莱姆凉糕
莲藕燕麦蒸糕
天山雪莲马来糕
荸荠萝卜糕
山药芋头糕
花生一口酥
蔓越莓菠萝酥
全麦叉烧酥
黑豆沙椰子球

<<第一次学做点心>>

章节摘录

版权页：插图：

<<第一次学做点心>>

编辑推荐

《第一次学做点心》利用果汁机的搅拌功能，将做点心最费力的部分轻松完成。不论是制作蛋糕、西点、冰凉点心还是中式点心，都能让你快速简单地完成拌匀的工序。还在等什么，赶快把果汁机拿出来吧！

让你的果汁机不仅仅局限于打果汁，从现在开始轻松快乐地做点心吧！

活力：利用果汁机进行搅打拌合，再也不必费力地用手来搅拌面糊和面团。

省时：每次只要10~30秒的时间就能完成搅拌混合，再多的点心材料也不怕麻烦了。

操作简单只要开启开关，不论是“持续”或是“瞬间”搅打功能一按即可。

便利：不用拿着大大小小的容器和工具费力地搅拌，一台果汁机就能全部完成。

成功率高：无需太多烘焙技巧，让你制作出的点心成功率100%。

<<第一次学做点心>>

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>