

<<人人都能学会的超赞甜点>>

图书基本信息

书名：<<人人都能学会的超赞甜点>>

13位ISBN编号：9787506479776

10位ISBN编号：750647977X

出版时间：2012-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：国明

页数：120

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>

<<人人都能学会的超赞甜点>>

内容概要

《品质生活·

小食代：人人都能学会的超赞甜点》非常适合新手入门，不想说零失败，因为有时失败后的再尝试能让你对烘焙有更深的体会。

本书中的配方都是经过国明反复尝试和改进的，材料的分量也特别适合家庭操作，制作的步骤也在合理的范围内做了些简化，相信这一点能让你有个不错的起步。

希望拥有本书的你，一定要试做。

相信你一定能感受到国明当初爱上烘焙时的心情，体会到其中操作的乐趣，享受甜蜜成果带来的赞叹和鼓励，从而对烘焙信心大增，成就感十足。

<<人人都能学会的超赞甜点>>

作者简介

国明，不美、不in、不青葱，70后煮妇一枚。
爱美食、迷烘焙、恋冰品，留恋于厨房、餐桌和美食课堂，往返于超市、菜场和各式材料小店。
一分一毫算计着过日子，每时每刻享受着小生活。

曾与文怡合作出版《从零开始学烘焙》、《从零开始学煲汤》和《夏日最cool冰品DIY》等畅销菜谱书。

现任文怡美食生活馆培训总监、首席烘焙讲师，时尚生活杂志烘焙类专栏撰稿人，国家中级西点师。

国明的美食专题博客：“国明的下午茶时光”，记录一个普通主妇的美食生活（<http://blog.sina.com.cn/kuikuiaicuier>），登陆新浪微博，加关注“国明姐”就可以跟她直接交流美食心得啦。

<<人人都能学会的超赞甜点>>

书籍目录

制作甜点前要做的工作
制作甜点常用工具和模具
制作甜点常用材料
甜点制作基础步骤大公开

Part 01 甜咸塔和派

杏仁巧克力塔
心形樱桃芝士塔
柠檬塔
香蕉酥粒塔
草莓杏仁奶油塔
焦糖香蕉塔
黑樱桃杏仁奶油塔
树莓巧克力塔
培根芦笋派
菠菜方形塔
经典葡式蛋挞
紫薯糯米蛋挞
拿破仑派
迷你苹果派
酥皮菠萝派
面包鲜虾派
酥皮樱桃派

Part 02 可口酥松饼

什锦果仁酥饼
法式朗姆奶油酥饼
抹茶豆沙圆酥
核桃迷你酥条
脆皮杏仁酥
柠檬果酱薄饼
圣诞姜糖饼屋
草莓豆沙麻薯
巧克力麻薯
榛果芝士雪球
枫糖酥角
豆沙铜锣烧
苹果可丽饼
蛋香核桃松糕

Part 03 布丁 舒芙蕾

香草布丁
香米鲜奶布丁
椰奶木瓜布丁
什锦鲜果面包布丁
草莓西米布丁
新鲜芒果布丁
原味舒芙蕾

<<人人都能学会的超赞甜点>>

巧克力舒芙蕾

香橙舒芙蕾

巴伐利亚奶油布丁

草莓慕斯

提拉米苏

Part 04 泡芙 巧克力

奶油迷你泡芙

芝麻奶酪泡芙

香草坚果泡芙

抹茶菠萝泡芙

香橙酒心巧克力

松露巧克力

附录：甜点制作Q&A

<<人人都能学会的超赞甜点>>

编辑推荐

文怡美食烘焙馆首席培训师、美食节目热门嘉宾国明2012年新书来啦！

60道超赞甜点配方，超过100个制作技巧提示，1000张步骤图详解，顶尖糕点名师传授完美经验，甜点高手才知道的美味秘诀倾囊相授，宛如名师到家中一对一指导。海量精致美食图片和步骤图，能让你新手变达人，达人变大师！

<<人人都能学会的超赞甜点>>

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>