

<<人气甜品王>>

图书基本信息

书名：<<人气甜品王>>

13位ISBN编号：9787506487009

10位ISBN编号：7506487004

出版时间：2012-7

出版时间：中国纺织出版社

作者：李慧君

页数：256

字数：320000

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>

## &lt;&lt;人气甜品王&gt;&gt;

## 前言

幸福的代言人甜，隐喻着快乐，也是幸福的代言人。

大家不妨看看中文对“甜”的演绎：甜蜜、甜美、甜梦……仿佛在醉人的香气中，我们终于洗去工作的疲劳，为生活重添活力与希望，以最完美的方式结束一天。

恰巧，这也是甜品的特色。

在饱餐之后来一份甜品，不仅能为味蕾带来新刺激，更能使我们产生愉快的感觉，让身心同样得到满足。

难怪甜品越来越受到人们的喜爱，而在烹调领域中，也渐渐成为独树一帜的部分。

虽然甜品多以面粉、鸡蛋、糖、牛油、奶油和水果作为主要材料，选择不及其它菜式那么多，但经过巧手精制之后，往往能够化身为外形精美、色彩艳丽的精致艺术品。

所不同的是，这类艺术品不仅能看，更可以带来味觉的享受：软、绵、柔、酥、脆、滑……各种口感交织起来，让人欲罢不能！

至于风格方面，世界各地的甜品也各具特色：中式甜品以热食、流质为主，常加入有滋补功效的材料；西式甜品样式多变，口感丰富；日式甜品朴实纤细，精巧细腻；东南亚甜品香气袭人，口感清爽。

不过甜品中的“龙头大哥”，大概非巧克力莫属。

巧克力凭借其浓郁的甜香和细滑的口感，风靡全球，稳居最受欢迎的甜品的榜首位置。

因此，本书特别详细介绍了巧克力的外形、口感、味道、搭配等，还附有多个精选食谱供大家参考。

同时，我们也充分了解甜品令人“又爱又恨”的特性。

一方面，它含有较多糖分，而糖是人体不可少的养分，既是参与构成身体组织的成分，也会通过代谢产生能量；许多中式甜品更有滋补养颜的作用。

但另一方面，过量的糖分不仅易使人发胖，还可能诱发糖尿病、影响智力发展等。

虽然许多人都知道应掌握分寸、适可而止，然而在餐馆中享用甜品，材料的用量和制作过程都由不得消费者做主，要吃得健康又谈何容易？

这就是我们从健康角度出发，大力倡导自己动手做甜品的原因。

因此，本书特别请来专业营养师陈国宾先生，为低热量食谱（少于200千卡）上标签底热量，让大家尽享味觉快感之余又不怕发胖，还可以掌握均衡饮食的窍门，可谓一举三得。

另外，本书精心搜罗了约800款各式甜品，堪称甜品食谱之大全。

不管你只是纯粹为感官的满足、味蕾的愉悦，或是为生活的小小惊喜而制作甜品，相信本书都能启发你的灵感。

从今天开始，让甜品为我们代言，藉由这份细腻滋味，把幸福传递给你所爱的人！

## <<人气甜品王>>

### 内容概要

甜，隐喻着快乐，更是幸福的代言人。  
在醉人的香气中，洗去工作的疲劳，为生活重新注入活力与希望，这便是甜品的特色。  
在饱餐之后或下午工作的间隙，来一份甜品，不仅可以为味蕾带来新刺激，更能令人产生愉悦的感觉，让身心同样得到满足。

绿茶雪吻巧克力、草莓慕斯、香草蛋糕、芝士布丁、雪糕、泡芙、曲奇……是不是让你听到名字便垂涎欲滴？

在你喜爱的甜品店里，你一定品尝过杨枝甘露、姜汁撞奶等诱人美味，你是否想过自己也能制作出精致而美味的甜品呢？

《人气甜品王》就能帮到您！

全书收录了西式甜品、中式甜品和特色甜品共800余款，带您走进甜品的缤纷世界。

## <<人气甜品王>>

### 书籍目录

巧克力介绍

神的食物

英俊帅气的黑巧克力

果仁薄荷巧克力

橙酒软心巧克力

白兰地奶油巧克力

黑白杏仁巧克力

咖啡软心巧克力

有营养的巧克力

儿童期：缤纷巧克力杯装蛋糕

少年期：红莓巧克力镜面蛋糕

中年期：杏果酱牛奶巧克力蛋糕

暮年期：甘甜咖啡巧克力挞

可可巧克力装饰：雕琢四种滋味

白制甜品：体验明火健康滋味

西式甜品

中式甜品

特色甜品

<<人气甜品王>>

章节摘录

48 草莓慕斯材料：草莓100克，淡奶油Q量杯，砂糖4汤匙，鱼胶粉1汤匙，温水1.5汤匙，香草香油少许。

做法：1.鱼胶粉加入温水，拌匀至溶化。

2.草莓洗净，去蒂，压成蓉，加入砂糖和香草香油，拌匀，分成两份，其中一份加入鱼胶粉溶液。

3.淡奶油打至发泡，加入另一份草莓蓉中，再加入鱼胶粉溶液拌匀。

4.将做法3的混合物倒入模具中，置冰箱冷藏至凝固，然后加入做法2的混合物，重复步骤一次即成。

天使布丁材料：牛奶1量杯，奶油O量杯，蛋清5个，砂糖80克，焦糖酱适量。

做法：1.把焦糖酱倒入模具中，成薄薄的一层，待用。

2.拌匀牛奶和砂糖，用小火加热，煮至糖溶化后熄火。

3.蛋清略拌匀，加入牛奶溶液，拌匀后过滤，加入奶油拌匀。

4.把布丁溶液倒入模具中，表面盖上锡纸，放入已预热的烤箱，座热水用150℃，烤45分钟，取出后待凉，置冰箱冷藏2小时。

163 百合鲜奶炖木瓜材料：木瓜1个，百合5克，鸡蛋2个，砂糖适量，牛奶1量杯。

做法：1.百合洗净，浸泡1小时，撕成瓣；鸡蛋洗净，取出蛋清。

2.木瓜洗净，切去顶部，去籽（可用刀切成锯齿状）。

3.把牛奶、蛋清和砂糖拌匀，倒入木瓜内，加入百合，隔水炖20分钟即可。

<<人气甜品王>>

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>