

<<糕点装饰大全>>

图书基本信息

书名：<<糕点装饰大全>>

13位ISBN编号：9787534961229

10位ISBN编号：753496122X

出版时间：2013-5

出版时间：河南科学技术出版社

作者：杉本都香咲

译者：徐泽华

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>

<<糕点装饰大全>>

内容概要

《糕点装饰大全》内容简介：在制作点心、蛋糕等糕点的时候，你有没有为该如何来装饰手中的作品而感到苦恼呢？

即便有了灵感，也因为不了解装饰的技巧而不知如何下手……用奶油、水果和巧克力等来装饰糕点，让糕点看起来更加美味，也更具欣赏性，是糕点制作过程中很重要的一个环节，甚至也可以说是一门艺术。

《糕点装饰大全》介绍了各种不同装饰素材的特性和处理方法，使用不同的道具，打造出装饰精美、独一无二糕点作品。

<<糕点装饰大全>>

作者简介

<<糕点装饰大全>>

书籍目录

注意事项4 奶油抹平刀的使用方法34 为蛋糕涂奶油方法34 从旋转座取下蛋糕的方法35 裱花袋的处理方法36 裱花方法36 圆形裱花嘴的裱花方法37 半排花嘴的裱花方法37 星形裱花嘴的裱花方法38 圣多诺裱花嘴39 用勺子制作奶油球40 意大利乳玛琳 关于意大利乳玛琳41 使用方法41 第1章水果装饰 水果挞44 红色小水果挞45 水果卷50 镜面蛋糕54 橘子慕斯蛋糕60 露喜龙水果蛋糕64 夏洛特·博若菜68 苹果派69 第2章水果 切水果的方法76 水果的装饰方法80 镜面果胶 镜面果胶的用途81 使用方法81 加颜色的方法81 第3章其他装饰方法 西番莲蛋糕126 巧克力派132 卡尔瓦多斯136 法兰克福王冠142 奶油曲奇蛋糕146 糖衣果仁150 水滴草莓蛋糕154 万圣节155 快乐宝贝160 草莓蛋糕164 第4章杏仁蛋白软糖 关于杏仁蛋白软糖168 调色方法168 蔷薇花的制作方法169 粉类装饰 关于装饰使用的粉类170 撒粉的方法170 装饰效果170 第5章和面和打发奶油 基础奶油 打发奶油182 意大利乳玛琳183 黄油忌廉184 杏仁奶油184 甘那休巧克力185 奶油蛋糊186 专栏 祝福语的制作方法42 放置水果夹心的技巧82 切蛋糕的技巧124 装饰工具 裱花嘴、裱花袋、旋转座、抹平刀188 切刀类、茶筛、万能筛、擀面杖、刷子189 胶膜、托盘、印花器、直尺、铁架190 勺子、模具、竹签、桶形模具、烤枪191

<<糕点装饰大全>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<糕点装饰大全>>

编辑推荐

《糕点装饰大全》基本囊括了经典甜点和蛋糕的所有品种，内容非常全面！所有作品制作轻松便捷，制作步骤清晰明确，讲解详细，循序渐进，看似复杂的糕点、装饰，只要按照书中的制作步骤、材料比例一步一步制作，就算是初学者也能轻轻松松制作出美味可口、精美可爱的糕点。

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>