

<<香港时尚甜品>>

图书基本信息

书名：<<香港时尚甜品>>

13位ISBN编号：9787535953605

10位ISBN编号：7535953603

出版时间：2010-08

出版时间：广东科技出版社

作者：许宇恒

页数：122

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>

<<香港时尚甜品>>

内容概要

全书有四部分内容：名店甜品；欧陆甜品；人气甜品；一学就会的甜品。每款甜品不仅介绍“材料”、“制作”，还有“甜品魔法师提示”，而且因为阿恒先生的不断琢磨和实践，终于让美轮美奂的时尚甜品，变得如此令人惊喜的简易制作。

<<香港时尚甜品>>

作者简介

许宇恒先生原为香港Revelations Dining的行政总厨，曾到大陆创业，现和老友Jacky共同管理餐厅，著有《Jacky厨房：自然欧陆风》。在近20年的厨师生涯中，因为实在太喜欢吃甜品，所以一直都深爱甜品和蛋糕的制作。

<<香港时尚甜品>>

书籍目录

名店甜品Signature Dishes

榛子布霖挞

Hazelnut Plum Tart

简易苹果挞

Apple Tart

酒煮油桃配香草雪糕

Wine Poached Nectarine with Vanilla Ice-cream

肉桂雪糕配酒煮无花果

Cinnamon Ice-cream with Wine Poached Figs

开心果巴菲

Pistachio Parfait

古法红酒烩雪梨配椰子雪芭

Red Wine Poached Pear with Coconut Sorbet

焗梨卷

Pear Strude

浓咖啡威士忌巧克力饼

Scoff Whiskey with Coffee Chocolate Cake

红腰豆沙巴翁

Red Kidney Bean Sabayon

姜汁奶冻配砂糖煮蓝莓

Ginger Mousse with Blueberry

薄荷巧克力慕斯

Mint Chocolate Mousse

红粉佳人

Pink Lady

焗苹果布丁

Baked Apple Pudding

欧陆甜品 European Desserts

意式咖啡牛奶冻

Coffee Panna Cotta

班兰马士卡邦芝士牛奶冻

Pandanus Mascarpone Cream

米香布丁

Rice Pudding

英式蛋糕布丁

English Cake Pudding

暖心巧克力威士忌雪糕布丁

Warm Chocolate Fondant

土耳其甘筍乳酪甜杯

Turkey Carrot Yoghurt Dessert

约芝士蛋糕

New York Cheese Cake

煮橙班戟

Orange Pancake

栗子马令饼

<<香港时尚甜品>>

Chestnut Meringue
杏仁脆片
Almond Tuile
泡芙山
Croquembouche
炸香蕉
Banana Fritter
香草焦糖炖蛋
Crème Brûlée
人气甜品 Popular Desserts
绿茶意大利咖啡芝士蛋糕
Green Tea Tiramisu
简易浓巧克力蛋糕
Simple Chocolate Cake
日式香桃糕
Japanese “ Momo ” Peach Cake
椰糖布丁
Plum Sugar Pudding
桂花青葡萄果冻
Sweet-scented Osmanthus Green Grape Jelly
烧芒果班戟
Mango Pancake
豆奶芝士饼
Soya Milk Cheese Cake
番薯甜饼
Sweet Potato Cake
红枣挞
Chinese Dry Date Tart
五香热梳乎厘
Five Spicy Power Souffles
香芒西米甜牛奶冻
Mango with Sweet Sago Iced Milk
薏米椰奶杂饮
Coix Seed Coconut Milk Drink
马士卡邦芝士冻锅
Mascarpone Cheese with Fruit Platter
巧克力果篮
Chocolate Basket With Mixed Fruits
肉桂慕斯
Cinnamon Mousse
一学就会的甜品 Easy Homemade Desserts
有机小甘筍炖蛋
Baby Carrot Custard
橙味脆层饼
Orange Tuile
法式车厘子布丁
French Cherry Pudding

<<香港时尚甜品>>

椰丝栗子卷

Sweet Coconut Chestnut Strudel

榛子巧克力

Chocolate with Hazelnut

煎肉桂多士

Cinnamon Toast

简易柠檬曲奇

Lemon Cookies

简易桃脆饼

Peace Crumble Tuile

桂花南瓜布丁

Pumpkin Pudding

桂花椰果冻汤

Sweet-scented Osmanthus with Coconut Jelly Cold Soup

水果波子寿司

Fruit Mable Sweet Sushi

热粟米甜汤

Corn in Sweet Hot Soup

简易水果层饼

Fruit Tuile

窈窕淑女

Fuit Fantasy

常用换算表

Conversion Tables of Common Units

章节摘录

插图：甜品是休闲时刻的最佳伴侣，尤其在周末的午后与朋友、爱人和孩子惬意享用，放松心情，纾解压力，那是绝对的浪漫幸福时光，要多小资就有多小资。

我相信很多读者看到这本书中如此美妙的甜品时，一定会觉得：这是大师的作品，我们普通人做得出来吗？

答案是肯定的！

因为阿恒先生根据他多年做甜品和蛋糕的经验，将很多复杂的制作程序简化，你只要按照书中的步骤，便可以随时在家里做甜品，即便是外国著名餐馆的招牌甜品，你也能做好。

跟着大师学做简易甜品，每个人都将是甜品魔法师！

细读该书，你会惊喜，原来家里的冰箱还有如此奇妙的作用，它可以帮你实现梦想，做出清甜细腻嫩滑的奶冻、布丁、雪糕、巴菲、慕斯等。

细读该书，你还会惊喜，原来拥有一台焗炉，生活将变得不同一般，充满了情调和温馨，充满了爱和浪漫！

<<香港时尚甜品>>

编辑推荐

《香港时尚甜品》是一本教你轻松做甜品的魔法书。

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>