

<<蛋糕名师的私藏秘方>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕名师的私藏秘方>>

13位ISBN编号：9787538155822

10位ISBN编号：7538155821

出版时间：2008-9

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：蔡捷中

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>

<<蛋糕名师的私藏秘方>>

内容概要

《蛋糕名师的私藏秘方》中特别选出目前饭店最受欢迎的50道甜点，包括慕斯、布丁、果冻、饼干、蛋塔、派、蛋糕、糖果和巧克力等。

台湾金牌烘焙名师蔡捷中将自己不断创新与研究出来的美味秘方与读者分享，希望每个人都能做出精致好吃的甜点。

要跟着书中的私藏秘方制作，从此不需再去点心店浪费金钱和时间了。

现在就照着食谱，开始制作美味的第一步吧。

<<蛋糕名师的私藏秘方>>

作者简介

蔡捷中Jason，1975年生，12年烘焙经验，目前为香格里拉台北远东国际大饭店点心房厨师，曾任职于台北君悦大饭店中泰宾馆和惟客尔连锁蛋糕店，2005年曾至法国烘焙学校Ecole Lenotre Paris France E.N.S.P Yssingeaux France学习，2006年于Ecole Bellerose Corseil Paris进修

<<蛋糕名师的私藏秘方>>

书籍目录

认识工具认识材料基本蛋糕体与派皮制作Part 1 慕斯 & 布丁 & 果冻 覆盆子白乳酪慕斯 杏仁柠檬慕斯 提拉米苏 咖啡洋梨马斯卡彭慕斯 香檳荔枝慕斯 苹果红茶冻 香橙烤布蕾 可颂面包布丁 热带风情 草莓香草巴巴露 意式香草奶酪佐焦糖酱 百香果舒芙蕾Part 2 饼干 卡雷特 腰果橙皮巧克力饼干 意式葡萄干杏仁脆饼 燕麦巧克力豆饼干 香草马卡龙 椰子脆饼 乳酪棒Part 3 塔 & 派 洋梨派 柠檬塔 覆盆子巧克力塔 苹果派 南瓜派 奥地利苹果卷 圣安娜 千层派Part 4 蛋糕 古典巧克力蛋糕 香橙白巧克力蛋糕 玛德营尼 波尔多 乳酪舒芙营蛋糕 蜜红豆重奶油蛋糕 大理石乳酪蛋糕 芝麻大理石咕咕洛夫 费娜雪 重奶油乳酪蛋糕 香橙杏仁蛋糕 蒙布朗 林芝巧克力蛋糕 奥地利沙哈蛋糕 布朗尼 德国黑森林蛋糕 绿茶草莓卷 葡萄干的歌剧院Part 5 糖果 & 巧克力 法式牛轧糖 香草杏仁糖 生巧克力 松露巧克力 芙轮庭

<<蛋糕名师的私藏秘方>>

章节摘录

插图：

<<蛋糕名师的私藏秘方>>

编辑推荐

《品位健康生活15:蛋糕名师的私藏秘方》：慕斯·饼干慕·塔·塔·蛋糕·巧克力·糖果。
饭店与西点最受欢迎的50道甜点。

<<蛋糕名师的私藏秘方>>

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>