

<<完美西点>>

图书基本信息

书名：<<完美西点>>

13位ISBN编号：9787538157000

10位ISBN编号：753815700X

出版时间：2009-6

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：何肖琼

页数：192

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>

<<完美西点>>

前言

在我们日常食品中，西饼和甜品占据了一个很重要的地位。

西式甜品在西餐中排到最后才上桌，这并不是代表它不重要，而是在进食时，吃完这些甜品才算是完美的一餐。

吃完甜品，身体充满热量，人也开心些，就算当天有些不愉快的事，经过这完美的一餐，烦恼尽消除，人也觉得甜美一些。

所以在这几年中很多人士在业余时间参加一些美食制作课程，学习多种西饼、面包及甜品的制造，除了能丰富个人的技术外，也可以使自己在紧张生活中抽出时间减压，松弛一下。

<<完美西点>>

内容概要

何肖琼是中国香港烘焙专业协会的主席，有40多年制造面包西饼的经验。

何肖琼女士1963年毕业于英国南威尔斯卡迪夫大学取得烘焙专业文凭。

求学期间，她参加过很多比赛，获奖无数。

毕业后，曾于多个面包西点制造公司任职厂长，也曾与兄长在中国香港铜锣湾开设几家饼店，期间并不断进修及钻研新技术。

她还富有教学经验，自1987年起任教于黄克竞工业学院，负责烘焙课程，教导理论及实习课程，桃李满门，学生多任职于大酒店及西饼公司。

<<完美西点>>

作者简介

何肖琼是中国香港烘焙专业协会的主席，有40多年制造面包西饼的经验。

何肖琼女士1963年毕业于英国南威尔斯卡迪夫大学取得烘焙专业文凭。

求学期间，她参加过很多比赛，获奖无数。

毕业后，曾于多个面包西点制造公司任职厂长，也曾与兄长在中国香港铜锣湾开设几家饼店，期间

<<完美西点>>

书籍目录

序理论篇 原料和材料 可可与巧克力 牛奶与奶类制品 果仁 凝固剂 香料 膨胀剂 常用工具和专业工具 基本烘焙激发 海面蛋糕(清蛋糕)/蛋糕模垫纸/分割蛋糕 牛油蛋糕(奶油蛋糕) 慕斯 千层酥 千层酥制法可分三大类 千层酥(英式制法) 千层酥(法式制法) 千层酥(苏格兰式制法) 评估糕饼的品质和谬误 海绵蛋糕的原理和谬误 牛油蛋糕的原理和谬误 千层酥的原理和谬误 饼面装饰 如何用纸做挤袋 如何抹蛋糕及将蛋糕转移在碟上 巧克力玫瑰花 巧克力叶 益寿糖饰 实践篇 饼干 花生酱曲奇 维也纳曲奇 巧克力饼干 柠檬饼干 杂果仁曲奇 蜜糖椰子饼干 姜饼 姜饼人 姜饼屋 派挞 罗兰士派 番薯派 柠檬马铃薯派 蘑菇派 鲜果派 千层酥 蝴蝶酥 香肠卷 咖喱牛肉酥角 鲜果酥盒 柠檬香茅猪肉酥盒 芒果拿破仑 牛油蛋糕 杏脯香橙松饼 蓝莓松饼 巧克力松饼 杂果仁干果牛油蛋糕 核桃蛋糕拌巧克力雪糕 布朗尼熏衣草奶油蛋糕 布朗尼、白巧克力慕斯蛋糕 啫喱和慕斯 咖喱啫喱 白酒啫喱 百香果软心布丁 红莓薄荷慕斯蛋糕 椰林香桃慕斯饼 花生酱慕斯蛋糕 绿茶慕斯蛋糕 蓝莓香草慕斯蛋糕 荔枝慕斯鲜果袋 蛋糕 栗子蛋糕 甘栗巧克力奶油甜品 沙哈蛋糕 日式黑芝麻芝士蛋糕 辛姜芝士蛋糕 香橙芝士蛋糕 节日蛋糕 情人节蛋糕 云石芝士饼 父亲节蛋糕 母亲节蛋糕 圣诞蛋糕 巧克力圣诞树干

<<完美西点>>

章节摘录

插图：

<<完美西点>>

编辑推荐

《完美西点》：图文揭示基本烘焙技法提供专业烘焙材料知识说明评定糕饼品质准则指出糕点制作易犯错误糕饼装饰技巧从头说起将简单西点变化成专业制品烘焙专业术语列表方便检阅

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>