<<冰凉凉滑溜溜的杯装甜点>>

图书基本信息

书名：<<冰凉凉滑溜溜的杯装甜点>>

13位ISBN编号：9787538169324

10位ISBN编号：7538169326

出版时间：2011-6

出版时间：辽宁科技

作者：安食雄二

页数：95

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>

<<冰凉凉滑溜溜的杯装甜点>>

内容概要

本书邀集了八位在日本广受好评的大厨，示范最经典及最具创意的杯装甜点制作法。小小的杯子中，竟可以装呈如此丰富多彩的甜美食材，色彩缤纷的让人感到目不暇给！

！

无论是日式、西式，甚至是中式的甜点，都可以一杯杯地骄傲地端到大家的面前，不仅是视觉更是味觉的一大享受。

<<冰凉凉滑溜溜的杯装甜点>>

作者简介

安食雄二

安食师傅的杯装甜点宛如百宝箱。

布丁、巧克力、蜂蜜、焦糖，全部幸福地在杯子里舞动。

“比如宴会这类的场合，大家各自拿个空杯，开心地挑着自己喜欢的点心把它们一个一个地装进去”。

和泉光一

“做蛋糕时，可以享受到如盖房子般紧密细致组合的乐趣，至于杯装甜点，则像是在一定玻璃杯中创意收纳的趣意”，和泉师傅这样说。

他所做出来的甜点，每个都华美时尚。

“并没有装满的规定，所以大家可以随意填装。

同时，通过每个人挑选的器皿，也会改变甜点给人的印象”。

孙成顺

孙师傅给读者带来的是有些朴实风格、怀旧、天然味道的招牌甜点。

孙师傅的甜点之所以美味，正因为他专注于中国饮食文化思想强调的医食同源。

“

芒果可以让人恢复精神，杏仁能够滋润喉咙和干燥的肌肤，白木耳会使肌肤滑嫩，这些都是既美味又可调整体质的中式甜点”。

”。

FredCriC Madelaine

“杯装甜点的魅力，在于能够享受到入口即化的柔软、口齿留香等合而为一的整体感”，Frederic Madelaine这样说。

他所做出来的杯装甜点都是集结了个人童心的特点。

“可任意挑选添加的装饰或上层摆饰也是很有趣的过程”。

片冈隆春

“FRUIT PARLOR的点心食谱，特点是做出的果冻能让大家直接尝到水果的香甜好滋味”，如其所言，片冈师傅让大家重新品尝到水果果冻的美味。

挑选香甜水果、搅打果汁等找出水果风味极致的技术，无愧片冈师傅的美名。

“大家一定要试着用其他水果来做甜点”。

奥田胜

<<冰凉凉滑溜溜的杯装甜点>>

书籍目录

介绍本书的甜点师傅
杯装甜点制作成功的8大重点
3大胶冻原料
制作杯装甜点时需要的工具
指定素材的招牌杯装甜点
布丁
招牌布丁
奶酪布丁
豆浆布丁
芒果布丁
水果冻
葡萄柚果冻
橘子果冻
香蕉奶冻
苹果果冻
石榴果冻
杏仁豆腐?法式杏仁布丁
杏仁豆腐
法式杏仁豆腐
饮料果冻
咖啡果冻
红茶果冻
花茶果冻
香槟黑醋栗奶冻
饮料果冻
水羊羹、抹茶水羊羹
杏杉b果冻佐黑砂糖蜜淋酱
芝麻豆腐佐抹茶淋酱
Nikita
蜂蜜冰淇淋
诺曼底冰淇淋
杯装草莓松饼
令人眼睛一亮的最新杯装甜点
杯装蒙布朗
杯装半熟芝士
覆盆子果冻与青柠慕斯
热带巧克力
巧克力甜橘
红宝石
巴伐利亚奶茶
酸奶、蜂蜜果冻与小雪人
杯装甜点问与答
甜点师傅们的御用素材
甜点食谱补充资料
打发鲜奶油

<<冰凉凉滑溜溜的杯装甜点>>

用纸做挤花袋

<<冰凉凉滑溜溜的杯装甜点>>

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>