

<<甜点品鉴大全>>

图书基本信息

书名：<<甜点品鉴大全>>

13位ISBN编号：9787538169812

10位ISBN编号：7538169814

出版时间：2011-9

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：（日）猫井登

页数：192

译者：秦玉玉

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>

<<甜点品鉴大全>>

内容概要

爱好甜点的人有很多，其中想对甜点做深入了解的人肯定也不少，但并不是所有人都有时间去参加甜点制作学校的学习。

对于这些人来说，如果有一本书，浏览一遍，就能全面地了解甜点店里陈列的甜点的由来，也能很方便地查阅自己感兴趣的甜点，该有多方便！

那么，现在就请翻开《甜点品鉴大全》！

140种甜点的历史大剖析，浓缩了一个底蕴深厚的甜点屋的全部精华，将呈现给你一个独一无二的甜点世界！

<<甜点品鉴大全>>

作者简介

猫井登，1960年生于日本京都。
从早稻田大学法学专业毕业后供职于大手银行。
退職后，在东京服部营养专科学校学习厨师专业，取得了厨师资格证。
在法国蓝带学院代官山校区学习，取得甜点师资格证。
曾在法国Ecole
Ritz-Escoffier厨艺学院学习制作甜品。

<<甜点品鉴大全>>

书籍目录

第1章 蛋糕

- 海绵蛋糕
- 油酥糕饼
- 蛋糕卷
- 戚风蛋糕
- 水果布丁蛋糕
- 四角蛋糕
- 黑森林蛋糕
- 萨特蛋糕
- 专栏两家萨特蛋糕的区别
- 欧培拉蛋糕
- 蒙布朗蛋糕
- 奶酪蛋糕
- 楔子海绵蛋糕
- 提拉米苏
- 意大利圆顶蛋糕
- 麦芬蛋糕
- 婚礼蛋糕
- 法式圣诞木桩蛋糕
- 德式圣诞蛋糕
- 意大利潘妮托妮
- 专栏日本的圣诞蛋糕
- 英国圣诞布丁
- 帕鲁米埃
- 雪松
- 比熊
- 皮蒂维耶
- 法式杏仁脆饼
- 苹果派
- 专栏维也纳甜点

第2章 塔(Tarte), 派(pie)

- 塔
- 林茨塔
- 杏仁饼
- 西洋梨杏仁塔
- 翻转苹果塔
- 奶酪面包
- 专栏奶酪的历史
- 酥皮面饼
- 水果卷心饼
- 巴库拉巴
- 千层派
- 花语蛋糕
- 撒克里斯坦
- 火柴蛋糕

<<甜点品鉴大全>>

派乐

第3章 泡芙

奶油泡芙

巧克力棒糕

专栏安东尼奥·克莱姆

巴黎布雷斯特

圣宝莱

新桥

波尔卡

摩西的水井

拼盘泡芙

.....

第4章 烤蛋糕

第5章 发酵、油炸甜点

第6章 果酱、巧克力甜点

第7章 冷点必

第8章 面包与其他

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>