

图书基本信息

书名：<<无需鸡蛋、牛奶、白砂糖和面粉，一样好吃的甜点>>

13位ISBN编号：9787538171617

10位ISBN编号：7538171614

出版时间：2011-11

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：冈村淑子

页数：96

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>

内容概要

牛奶、鸡蛋和面粉是一般制作蛋糕甜点时最常使用的材料，不过，有些人却对鸡蛋和蛋糕过敏。《无需鸡蛋、牛奶、白砂糖和面粉，一样好吃的甜点》介绍如何制作没有添加奶蛋糊面粉制品的蛋糕，期望带给大家最安全、安心又美味可口的糕点。而且少了蛋、奶制品，不仅低热量、低胆固醇，除了顾及健康之外也满足了味觉需要，对于许多素食者而言也是一种不错的选择。每一道点心只要几个简单的步骤就能完成，并有热量标注在旁边，轻松品尝健康又幸福的甜蜜滋味，就是这么简单。

作者简介

冈村淑子

毕业于日本上智大学英语系，后进入日本点心专科学校就读。

获得点心制作卫生师资格。

2005年4月起在埼玉县川越市自家的厨房中成立小点心学堂。

除讲授日式点心、欧式点心、面包、食物过敏者特制点心的制作方法之外，还担任了儿童点心制作体验活动、生活俱乐部协会、育儿社团等讲座活动的讲师。

书籍目录

卷首语

制作点心小知识

制作点心时用得上哦！

基本食材介绍

制作点心时用得上哦！

基本工具介绍

chapter-1

烘焙蛋糕

苹果反转蛋糕

巧克力蓝莓蛋糕

南瓜方形蛋糕

布朗尼

胡萝卜蛋糕

巧克力椰蓉磅蛋糕

绿茶红豆甜栗蛋糕

法式巧克力蛋糕条

chapter-2

小巧的点心

甜橙费南雪

椰果蛋挞

坚果桃酥

红薯甜点

南瓜甜糕

香蕉松糕

松仁玉米饼

李脯蛋糕

chapter-3

饼干

可可球

手指饼干

全谷物脆饼

挤制曲奇饼

坚果曲奇

甜薯能量棒

南瓜造型饼干

椰果杏仁瓦片饼干

chapter-4

冰点

无花果砂冰

蓝莓克拉芙提

冰冻水果什锦

蜂蜜酸橙柠檬汁

柚子冻果子露

柿子果冻

冻烤李脯苹果饼

chapter-5

不用烤箱的点心

胡萝卜蒸糕

华芙饼

香蕉薄饼

焦糖坚果条

吉拿棒

玉米蒸糕

杏仁糖衣果

chapter-6

华丽的蛋糕

蒙布朗栗子蛋糕

无花果苹果蓉蛋糕

芒果蛋糕

西洋梨甜杏糕

无花果蛋挞

甜橙蛋糕

巧克力蛋糕

章节摘录

版权页： 插图：

编辑推荐

《无需鸡蛋、牛奶、白砂糖和面粉,一样好吃的甜点》能为容易食物过敏的小孩以及为健康控制动物性食品摄入的朋友们提供新的膳食选择。

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>