

<<3D凝甜品>>

图书基本信息

书名：<<3D凝甜品>>

13位ISBN编号：9789621440365

10位ISBN编号：962144036X

出版时间：2010-1

出版时间：梁東成 萬里機構 · 飲食天地出版社 (2010-01出版)

作者：梁東成

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>

<<3D凝甜品>>

内容概要

西式甜品以造型取勝，引起食慾。
本書作者擅長立體製作，在書中利用魚膠和忌廉等作凝固劑，做了53款受歡迎的蛋糕、布甸、芭菲等精美點心，化繁複工序為簡易，適合家庭製作。
自學或作西點教材，都頗為合適。

<<3D凝甜品>>

作者简介

梁東成，性格有點內向兼靦腆，予人的感覺是踏實，忠誠和平易近人，傾談下才知他是因為興趣而投身於香港烘焙界作餅師，更因為得到恩師MISS HO的啟蒙和教導而對烘焙業有了深一層的瞭解，對前景抱有樂觀態度。

曾先後服務多間酒店和大型飲食機構，讓他在烘焙知識和視野更廣闊，深知“學海無涯”，只有不斷求變，觀摩和作技術交流才能讓製品的品質提升，所以閒時也會搜羅世界各地著名餅師的製品和書籍，豐富做餅的技術和引發創作靈感。

<<3D凝甜品>>

书籍目录

序自序蛋糕荔枝白朱古力蛋糕牛奶朱古力芭菲蛋糕焗豆腐芝士蛋糕覆盆子旋渦式馬卡龍全麥甘筍蛋糕
 美式芝士蛋糕栗子瑞士卷芒果拿破崙壽桃生日蛋糕迷你結婚蛋糕綠茶白芝麻蛋糕雙層朱古力蛋糕切餅
 焗無粉罌粟籽蛋糕鏡面檸檬撻焦糖椰子蛋糕朱古力乳酪斑尼士焗醉酒葡萄芝士撻香蕉朱古力松露球焗
 青檸芝士蛋糕藍莓乳酪撻焦糖山核桃松子仁撻香檳雜莓啫喱凍栗子覆盆子馬令蜜糖蛋糕配義大利忌廉
 櫻桃撻曲奇薄杏仁紙廠黑海鹽芝麻朱古力球義大利曲奇朱古力旋風曲奇馬蹄圈曲奇姜味杏仁曲奇朱古
 力碎曲奇法式朱古力貴妃蛋糕朱古力起士撻配血橙雪葩蘋果片撻伴雲喱拿雪糕白酒檸檬雪葩布霖撻香
 柑馬伯飛砂走石伴椰子雪葩暖朱古力布甸配百利甜酒雪糕三色法式燉蛋核桃香蕉芭菲義大利蛋糕咖口
 非懷廠焦糖蘋果撻配雲喱拿忌廉和青蘋果雪葩紅酒迷你梨伴芒果雲覆盆子大菜伴牛奶雪糕杏脯麵包布
 甸迷你朱古力巴芙山伴雲喱拿雪糕芒果芝士蛋糕黑白朱古力條藍莓芝士蛋糕伴覆盆子醬汁姜口末白朱
 古力慕斯蛋糕意式奶凍配青蘋果雪葩浮島伴雲喱拿汁附錄1.基本餅底2.工具介紹3.烘焙製品與溫度4.換
 算表5.糖的種類與運用了鳴謝

<<3D凝甜品>>

章节摘录

插圖：

<<3D凝甜品>>

编辑推荐

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>