

《舌尖上的西式点心》

图书基本信息

书名：《舌尖上的西式点心》

13位ISBN编号：9787553738220

出版时间：2014-11-1

作者：黎国雄

页数：256

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《舌尖上的西式点心》

内容概要

- 1.《舌尖上的西式点心》按照难易程度，将西点的制作分为“初级”、“中级”、“高级”三个阶段，并采取循序渐进的教学原则，由浅及深地介绍了各式西点的制作，不管你有无经验，都能轻易上手。
- 2.全书从西点制作的基本原料、常用工具，及常见问题入手，哪怕是“菜鸟”也不怕！
- 3.全书介绍了118种风味各异的西点，如塔、派、饼干等，每款西点都配有详细的图文解说，保证你能轻松上手。
- 4.视频光盘，让你与名家互动；手机扫描二维码，让学习随时、随地、随心。

《舌尖上的西式点心》

作者简介

黎国雄：

1987年，制作了第一本蛋糕专业画册，开创了顾客在蛋糕店看图片订制蛋糕的先河；

1993年，发明了第一个塑料仿真蛋糕，改变了国内蛋糕店用奶油蛋糕做展示的状况，大大节约了成本

。

2001年，研发了艺术陶瓷蛋糕，并获得国家专利。

2007年，发明了捏土仿真蛋糕，使蛋糕突破食品的范畴，向艺术的方向延伸。

携手多位烘焙名家，创办了黎国雄蛋糕烘焙中心，从创校至今，已为中国烘焙界培养了数万名烘焙技师。

书籍目录

Part 1

西点制作须知

- 008 制作西点的基本原料
- 010 制作西点的基本工具
- 012 常见西点名词的解释
- 013 关于西点的疑问

Part 2

初级西点入门

- 017 淡淡椰奶香：椰奶饼干
- 019 香脆不腻：香菜饼干
- 021 理气宽中：陈皮饼干
- 023 抗菌生津：乌梅饼干
- 025 香甜酥脆：豪客饼干
- 027 馋涎欲滴：菊花饼
- 029 浓香酥脆：长苗酥饼
- 031 香甜可口：椰子薄饼
- 033 酥脆可口：奶香薄饼
- 035 香甜爽脆：黑米冰花饼
- 037 饼干皇后：蛋黄饼
- 039 浓情蜜意：腰果巧克力饼
- 041 松脆香甜：香芋奶油饼
- 043 滋阴清肺：杏仁薄饼
- 045 海南特产：椰香脆饼
- 047 海的味道：紫菜饼
- 049 花团锦簇：巧克力夹心饼
- 051 窈窕淑女：淑女饼
- 053 家乡的味道：乡村乳酪饼
- 055 补血补虚：花生脆饼
- 057 香浓脆甜：可可薄饼
- 059 清肺补肾：腰果粒饼干
- 061 补血养颜：红糖酥饼
- 063 鲜香脆爽：蔬菜饼
- 065 补肾乌发：芝麻饼
- 067 绿意盎然：绿茶薄饼
- 069 健脑益智：核桃巧克力饼
- 070 香甜酥脆：十字饼
- 073 异国情调：夏威夷饼
- 075 补血滋阴：姜饼
- 076 补肾益气：罗曼斯饼
- 078 润肺美肤：香杏脆饼
- 081 人面桃花：樱桃曲奇
- 083 香甜滋润：香葱曲奇
- 085 风味醇厚：乳香曲奇饼
- 087 情意绵长：巧克力曲奇饼
- 089 香甜解饥：S曲奇饼干
- 091 健脑补血：红糖葡萄酥
- 093 益气泽肌：芝士奶酥

- 095 水晶之恋：冰花酥
- 097 润肤驻颜：椰蓉酥
- 099 益气养血：椰味葡萄酥
- 101 抗疲劳：桃酥王
- 102 健脾润肺：无花果奶酥
- 105 香甜酥脆：芝麻奶酥
- 106 润肺养颜：玫瑰奶酥
- 109 健脑益智：咖啡奶酥
- 110 绿色心情：绿茶瓜子酥
- 112 香酥脆甜：车轮酥
- 115 浓浓椰香：椰子圈
- 117 醇香酥脆：意式巧克力饼
- 119 浓浓奶香：雪花牛奶塔
- 121 养血护肤：芝麻娣茹
- 123 香脆滋腻：芝麻花生球
- 125 香浓脆甜：椰子球
- 127 香甜干脆：金手指
- 129 养心防衰：香杏小点
- 131 休闲甜点：花生小点
- 133 健脑益智：核桃小点
- 135 香酥可口：指形点心
- 137 润肠补脑：燕麦核桃饼
- 139 鲜香甜脆：杏仁达克
- 141 香甜酥脆：熏衣草饼
- 143 香浓酥脆：咖啡椰子条
- 144 健脾益胃：南瓜塔
- 146 养胃通便：奶油红薯
- 148 解毒补脾：香芋派

Part 3

中级西点入门

- 153 香甜可口：巧克力花生饼
- 155 美妙滋味：空心饼
- 156 香酥脆甜：杏仁粒曲奇饼
- 159 香甜酥脆：姜酥
- 161 提高记忆力：桃酥
- 163 香滑可口：莲蓉甘露酥
- 164 香甜可口：鸳鸯包心酥
- 166 养心安神：红豆包心酥
- 168 极具诱惑力：蓝莓酱酥
- 170 唇齿留香：椰皇酥
- 172 酸甜可口：菠萝酥
- 174 色味俱佳：风车酥
- 176 养胃生津：苹果派
- 178 益肾填精：板栗派
- 180 健脾开胃：红薯派
- 182 香甜营养：乡村水果派
- 184 香甜诱人：绿茶红豆派
- 186 清热化痰：柠檬派
- 188 香醇滑软：无花果杏仁派

- 190 健脾养胃：南瓜派
- 192 美味营养：牛肉派
- 194 强身健体：鸡肉派
- 196 甜美多汁：菠萝蛋糕派
- 198 益智通便：香蕉派
- 201 香味浓郁：芝士条
- 202 香甜诱人：蛋黄莲蓉角
- 205 消暑解毒：绿茶蜜豆小点
- 206 养颜嫩肤：茶香小点
- 208 香甜爽滑：奶酥塔
- 210 清热除烦：鸳鸯绿豆
- 212 多重口味：马赛克
- 214 浓郁椰香：椰塔

Part 4

高级西点入门

- 218 养血补脑：核桃塔
- 220 香甜滑嫩：香米奶塔
- 222 益肾填精：松子果仁酥
- 224 香甜酥脆：书夹酥
- 226 酥脆香甜：千层酥
- 228 清香甜酥：莲蓉酥
- 230 鲜香酥脆：肉松酥
- 232 养生补虚：花生酥条
- 234 咸香酥脆：和味酥
- 236 广州特产：鲍鱼酥
- 238 香甜酥脆：扭纹酥
- 240 补血益智：果仁合酥
- 242 香甜补血：红豆酥条
- 245 养心防衰：瓜子仁脆饼
- 247 香甜可口：云石干点
- 249 鲜嫩爽滑：蛋塔
- 250 浓香酥腻：花生曲奇饼
- 252 香脆可口：瓜子仁曲奇饼
- 254 鲜美无匹：海鲜派

《舌尖上的西式点心》

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：www.tushu000.com