

# 《星級甜品Buffet》

## 图书基本信息

书名：《星級甜品Buffet》

13位ISBN编号：9789621431608

10位ISBN编号：9621431603

出版时间：2006-8

出版社：杜智翔 萬里機構 · 飲食天地出版社 (2006-08出版)

作者：杜智翔

页数：119

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](http://www.tushu000.com)

# 《星級甜品Buffet》

## 內容概要

《星級甜品Buffet》所介紹的糕餅與甜品，有些是現今所流行的；有些是曾在某些書籍中介紹過的；每款皆有其特別之處，如近期新興的楊枝甘露糖水，相信很多朋友也曾經品嚐過，如果將這款糖水變成蛋糕，各位又可曾試過呢？有興趣的朋友，不妨在家中親自做一做，看看可否帶來另一份驚喜。此外，本書的特別之處，相信各位讀者都能察覺到在餅面與餐碟裝飾上，也花了點心思，而這些設計與裝飾對糕餅的吸引力同樣頗為重要。

一件蛋糕在沒有裝飾下進食，只會品嚐到蛋糕的味道罷了；但如果在餅碟或蛋糕上加入少少心思，例如水果醬汁或朱古力裝飾做成的圖案，必定能引發出食欲。因此，在家中製作時，不妨考慮到這一點，加入自己的創意。我相信你的心思和心意，會為摯愛親朋帶來驚喜。

# 《星級甜品Buffet》

## 作者簡介

杜智翔，具20多年的糕餅製作經驗，曾參加HOFEX學校的糕餅麵包比賽。

# 《星級甜品Buffet》

## 書籍目錄

前言 / 序言甜品Buffet全攻略甜品自助餐的產品種類挑選甜品的策略餐桌禮儀常用材料和工具介紹材料類工具類基本製作技巧海綿蛋糕製作慕士製作天鵝芭芙製作酥皮製作脆餅製作朱古力裝飾甜品夢工廠·糕餅製作味之芝士餅美國芝士餅黑芝麻芝士餅凍啤酒芝士餅凍芥末芝士餅義大利咖啡芝士餅芒果芝士餅德國芝士撻藍莓芝士餅味之蛋糕楊枝甘露蛋糕雪糕蛋糕心型草莓蛋糕花生起士蛋糕蜜糖杏仁蛋糕芒果草莓拿破崙忍者棋王石板街蛋糕紅豆栗子蛋糕卷味之凍餅紅藍綠呂慕士餅櫻桃酒凍餅木瓜椰子奶凍餅紅豆綠茶慕士餅香橙肉桂朱古力慕士餅椰子鳳梨慕士餅黑白朱古力慕士餅藍莓乳酪蛋糕味之批撻栗子旋風撻芝士鮮果酥皮盒櫻桃金寶批香蕉朱古力批酥皮蘋果條檸檬馬鈴批味之甜品紅粉天鵝芭芙心太軟（熱朱古力布甸）榴槤慕士班戟卷焗栗子班戟卷法式焗蛋南瓜棉花燉蛋香橙梳芙厘凍藍莓芒果梳芙厘焦糖綠茶忌廉布甸芒果木糠布甸芒果布甸採酒軟心朱古力炭燒咖啡千層班戟白酒睹喱

# 《星級甜品Buffet》

## 章节摘录

插圖：

# 《星級甜品Buffet》

编辑推荐

# 《星級甜品Buffet》

## 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](http://www.tushu000.com)