

《糕点装饰大全》

图书基本信息

书名：《糕点装饰大全》

13位ISBN编号：9787534961229

10位ISBN编号：753496122X

出版时间：2013-5

出版社：河南科学技术出版社

作者：杉本都香咲

页数：191

译者：徐泽华

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

《糕点装饰大全》

内容概要

《糕点装饰大全》内容简介：在制作点心、蛋糕等糕点的时候，你有没有为该如何来装饰手中的作品而感到苦恼呢？即便有了灵感，也因为不了解装饰的技巧而不知如何下手……用奶油、水果和巧克力等来装饰糕点，让糕点看起来更加美味，也更具欣赏性，是糕点制作过程中很重要的一个环节，甚至也可以说是一门艺术。《糕点装饰大全》介绍了各种不同装饰素材的特性和处理方法，使用不同的道具，打造出装饰精美、独一无二糕点作品。

作者简介

作者简介：

杉本都香咲（主编）

在大阪安部烘焙学校（法国校区）学习糕点制作，回国后在Ecole Tsuji学校任教七年，其后又在该校的法国校区担任了一年半的讲师。之后，在东京吉祥寺开设了“我们都爱花饰蛋糕”的糕点教室，凭借其自身高超的蛋糕制作技巧，深受学员喜爱。最近又新开了“谢·德拉”糕点店，并亲自担任主厨。杉本都香咲对糕点制作有自己的理解，制作出的糕点口味独特且造型别致。著有《初次到点心教室》（文化出版局）、《海绵和奶油》（地球丸）、《制作巧克力点心》（新星出版社）、《第一次制作点心！从最基础的点心开始》（学研出版）。

杉本都香咲的博客

<http://m-e-capricieux.cocolog-nifty.com/>

《糕点装饰大全》

书籍目录

《糕点装饰大全》

章节摘录

版权页： 插图：

《糕点装饰大全》

编辑推荐

《糕点装饰大全》基本囊括了经典甜点和蛋糕的所有品种，内容非常全面！所有作品制作轻松便捷，制作步骤清晰明确，讲解详细，循序渐进，看似复杂的糕点、装饰，只要按照书中的制作步骤、材料比例一步一步制作，就算是初学者也能轻轻松松制作出美味可口、精美可爱的糕点。

精彩短评

- 1、对于烘焙爱好者是个不错的书，推荐。
- 2、书本身没哟阅读价值，实用性等于0
- 3、太复杂了！不适宜新手！好看不好用！
- 4、需要有一定的烘焙基础才看。很实用。
- 5、没什么知识能够吸取，早知道是这样，我一定没买这本
- 6、这个主要是看眼界、扩思路的，呵呵
- 7、有些小知识还是挺实用的
- 8、里面有很多简单易学的蛋糕装饰手法，也写了很多装饰时候的技巧和注意事项，能从一本书中学习到一两点东西，这本书就是有价值的，我从中学到的可不是一两点，很推荐~！！！！
- 9、有了这本书，我可以学到更多的装饰知识了！
- 10、很实用、说明的也很详细
- 11、甜品的装饰参考，讲的挺细，还是一本不错的书。
- 12、挺好，学到东西。
- 13、装饰
- 14、尽管个别食材中国没有卖的，但是可以找替代品试试。按书上的配方来，真的不错。适合业余爱好者自学，自我实践。尝试了圣诞树根，造型真的好看。
- 15、亚马逊送货没得说，极其准时。一般在亚马逊能买到的货，我是不考虑淘宝的，既省力又有保证。这本书质量没得说，帮了我大忙了。继续支持！
- 16、这本书非常不错，比较适用于有一定烘焙基础的同学，书中的烘焙及装饰做法描述仔细，通俗易懂。甜点制作精致、诱人，给人以美的享受。
- 17、好不错，写的还算详细，是我想要的。

《糕点装饰大全》

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