

## 《五星级蛋糕甜品2》

### 图书基本信息

书名：《五星级蛋糕甜品2》

13位ISBN编号：9789628888818

10位ISBN编号：9628888811

出版时间：2006-7

出版社：嘉出版

作者：黄耀文(Tony Wong)

页数：211

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)

# 《五星級蛋糕甜品2》

## 內容概要

繼上年的《五星級蛋糕甜品》一書深受各讀者歡迎後，於今年酒店行政糕餅總廚——Tony Wong 再下一城，推出第二本《五星級蛋糕甜品2》。

此書是針對有做蛋糕經驗及喜愛做蛋糕的讀者，希望可以啟發他們創製有個人特色的蛋糕甜品，以及分享一些製作糕點、處理材料的經驗，讓大家吃得開心之餘，亦更享受製作的過程。

得到去年食譜銷量的支持，作者總結多年來的經驗和心得；這食譜依然沿用繁中帶簡的表達方式，並將一些選用特別材料的蛋糕甜品介紹給大家（例如第一本食譜內的「菊花芝士餅」和今次的「冬蔭功慕絲餅」），希望廣大讀者能和他一樣，勇於嘗試，創製屬於自己的獨特口味，發掘出做蛋糕甜品的樂趣。

## 《五星级蛋糕甜品2》

### 作者简介

Tony Wong, 入行三十年, 現職帝苑酒店行政糕餅總廚。  
總廚」, 常於各大報章雜誌曝光。

一絲不苟, 力求創新, 是本港著名「型仔

## 《五星级蛋糕甜品2》

### 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)