

《冰品&甜品》

图书基本信息

书名：《冰品&甜品》

13位ISBN编号：9789866487408

10位ISBN编号：9866487407

出版时间：2009-9-30

出版社：朵琳

作者：Ecole/東京製果研究室

页数：64

译者：珂辰

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

《冰品&甜品》

內容概要

冰品&甜品

お果子の學校4 Ecole De Patisserie

作者 / Ecole/東京製果研究室 譯者 / 珂辰 出版社 / 朵琳

出版日期 / 2010/09/30

商品語言 / 中文/繁體

裝訂 / 平裝

內容簡介

獨家公開「辻」東京甜點專門學校各類經典甜點食譜！|「菓子学校系列」由辻東京甜點專門學校研發蒐集：橫跨法、義、德、英、日式和亞洲風味等各類經典甜點食譜。|針對家庭食用、小型派對設計分門別類的甜點課程：涵蓋海綿蛋糕，巧克力點心，餅乾&比司吉，冰品&甜品，磅蛋糕&烤點心，起司蛋糕、派&塔，戚風蛋糕&泡芙等，豐富多樣！|全面完整的教學：從食材挑選到擺盤設計，從新手練習到熟手應用，從甜美的少女滋味到成熟的大人風味，完整呈現甜點迷人的多元面貌！不用花大錢到日本法國廚藝學校留學，在家也能得到名師親自指導！辻東京甜點專門學校秉持日本職人精神，將甜點的深奧美味與工藝創作發揮到極致，甚至登陸法國辦校教學，是甜點師傅最嚮往的夢幻進修殿堂。|「菓子学校系列」由該校授課教授親自指導：配合詳盡的步驟圖解，一目瞭然，清楚易學。書中詳列製作所需的工具與材料，並提供適合在家操作的替代方案；同時解釋製作原理，將技巧與知識融會貫通，更細心提醒甜點高手才知道的美味祕訣，傾囊相授！|宛如名師到家中一對一指導：即使新手也能輕鬆學成，讓你搖身變成烘焙達人。好吃，好看，好玩，讓人忍不住想親自動手！【菓子学校 Vol.4冰品&甜品 內容簡介】「菓子学校」的第4堂課：超清爽！冰涼透心的消暑「冰品&甜品」！炎炎夏日必備的冰品，嚐一口就令人暑氣全消，即使在冬天也難以抗拒！除了正統的冰淇淋，還有在家就能做的清爽雪酪與鑽石冰，入口即溶的鮮奶酪與慕斯。滑溜的布丁、果凍與杏仁豆腐，人氣正夯的和風點心：蜜豆寒天、白玉湯圓等清涼甜品盡收其中，千萬不能錯過！自製冰品&甜品，健康美味又安心，快來品嚐盛夏的沁涼滋味吧！

《冰品&甜品》

作者简介

書籍目錄

chapter 1 布丁

焦糖卡士達布丁

法式水果布丁

chapter 2 冰品

草莓牛奶冰淇淋

黑芝麻冰淇淋

香草冰淇淋

香蕉堅果巧克力冰淇淋

焦糖彩帶冰淇淋

香草冰淇淋奶凍

抹茶紅豆冰淇淋奶凍

鳳梨雪酪

椰奶雪酪

藍莓雪酪

藍莓冰沙

葡萄酒鑽石冰

chapter 3 鮮奶凍

香草鮮奶凍

巧克力鮮奶凍

草莓鮮奶凍

三色鮮奶凍

chapter 4 慕斯

優格慕斯佐覆盆子醬

覆盆子慕斯蛋糕

chapter 5 凍類

咖啡凍

紅茶凍

葡萄柚果凍

白酒風味水果凍

chapter 6 義式甜品

義式水果點心

義式奶酪

chapter 7 亞洲甜品

芒果布丁

杏仁豆腐

超嫩杏仁豆腐

小扁豆西米露

印度優格

chapter 8 日式甜品

蜜豆寒天

白玉湯圓佐三色醬

需記住的甜點技巧 1 焦糖醬

需記住的甜點技巧 2 打發鮮奶油

需記住的甜點技巧 3 如何取出柳橙果肉

需記住的甜點技巧 4 冰淇淋用餅乾

需記住的甜點技巧 5 挖冰淇淋的小祕訣

需記住的甜點技巧 6 焦糖奶油醬

需記住的甜點技巧 7 義式蛋白霜

《冰品&甜品》

精彩短评

- 1、冰品不会做太冰啦，但是里面的慕斯还可以试试。
- 2、好想做！好想吃！
- 3、115 : aquo157w
- 4、冰品甜品

《冰品&甜品》

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