

《體會起司蛋糕的魔力》

图书基本信息

书名：《體會起司蛋糕的魔力》

13位ISBN编号：9789867853929

10位ISBN编号：986785392X

出版时间：20050101

出版社：楊桃

作者：陳明裡

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

《體會起司蛋糕的魔力》

內容概要

35種堅持美味的食譜配方，讓你不出門也能享受優質下午茶唷！
擋不住濃醇綿密的CHEESE CAKE誘惑力

引領風潮、熱度不退，且咖啡館必備的Cheese Cake，非以馬斯卡彭(Mascarpone Cheese)做成的提拉米蘇莫屬。而用來製作Cheese Cake的Cheese多使用以牛奶製成的新鮮軟質乳酪如Cream Cheese，其口感滑順，且因添加鮮奶油而具有濃郁奶香味；馬斯卡彭起司則是採用純牛奶製作，價格較高、熱量也較高，微甜、口感滑膩，是義大利甜點--提拉米蘇的靈魂材料，只要拌打、不需烤焙的冷藏式作法最能顯現出其特色。烤焙式的Cheese Cake多使用奶油乳酪(Cream Cheese)為基本材料，且佔所有材料比例的六、七成，因此Cheese味道濃郁。無論是Tiramisu'、輕乳酪蛋糕、重乳酪蛋糕，擁有濃濃奶香味的各式Cheese Cake，冷藏後的滋味，搭配清澈的紅茶、濃郁的咖啡皆是你午後休憩的最佳甜蜜選擇。

《體會起司蛋糕的魔力》

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