

《吉川老师的无黄油派和挞》

图书基本信息

书名：《吉川老师的无黄油派和挞》

13位ISBN编号：9787555234467

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

《吉川老师的无黄油派和挞》

内容概要

在人气极高的烤糕点派和挞中，大量黄油和奢华好吃的配料食材是其魅力所在，但黄油的加入工序费时费力，非常容易失败，而且黄油含脂量很高，不宜过量食用。本书介绍了不用黄油制作的40余款美味派和挞。这些派和挞使用植物油和无水分酸奶代替黄油，同时保留味道丰富的食材，推翻“派和挞制作非常困难”的固有观念，帮您制作简单健康、每天都想吃会做、富有魅力的派和挞。

《吉川老师的无黄油派和挞》

作者简介

吉川文子，甜点研究家。烘焙教室“Kouglof”负责人。于1999年获得了“今日料理大赏”甜点部门的大奖。师承于藤野真纪子和近藤冬子两位老师。以法国传统甜点为基础，一边融入新的创意，一边研究操作更为简单的美味烘焙食谱。著有《还想再吃一个的清爽烘烤点心》（家之光协会）。

《吉川老师的无黄油派和挞》

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