

《極上和風乳酪洋菓子》

图书基本信息

书名：《極上和風乳酪洋菓子》

13位ISBN编号：9789865898411

出版时间：2016-3-10

作者：黃威達

页数：152

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

《極上和風乳酪洋菓子》

內容概要

獨門私房技巧大公開：人氣名店主廚獨家食譜，公開配方、作法、不藏私。專業級技巧、手法、本書讓您學得到。

不同乳酪的特色介紹：就不同乳酪種類，風味與搭配製作細節說明。

完整講解所有基礎功：從材料、器具、模型分類說明，到各式底層質地、基本製作技法，全方位傳授，是學習乳酪甜點的必備工具書。

專業祕訣的技巧傳授：基本發泡打法、烤焙法、脫模、分切，就不同類型教您實用的技巧。

最受歡迎的人氣甜點：囊括風靡台日的和風乳酪蛋糕，以及最具新食感的各式特色乳酪甜點。從各式乳酪的風味特色，到最美味的結合運用，以取得容易的各式乳酪與各種素材結合製作。絕佳美味的乳酪甜點教作，含括時下當道的新主流：以溫度及時間的技法掌控，呈現乳酪豐潤滑嫩的半熟乳酪；同時品嚐到多層次口感滋味的乳酪布丁燒；輕盈蓬鬆、入口即化的舒芙蕾絹の乳酪等等。蛋糕、蛋糕卷、布丁燒、特色節慶糕點、酥塔餅乾，多樣化的乳酪甜點，結合精準的製作技術圖解示範，讓您一次學會最受歡迎的乳酪甜點，在家也能做出名店級美味。

所有甜點製作完全圖解，詳細解說之外，並將每款口未標示出製作時最容易失誤的地方加強說明。此外還有作者獨家的撇步與要訣的提點。例如：如何將煮達溫度的糖漿待其表面泡泡消掉再沖入蛋白中打發，才不會有結皮的技巧。許多職人的獨家祕訣，無論新手或達人，都是難得的經驗傳授，讓習作者減少失敗。

《極上和風乳酪洋菓子》

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