

《專業糕點師的魔法烘焙術》

图书基本信息

书名：《專業糕點師的魔法烘焙術》

13位ISBN编号：9789621437112

10位ISBN编号：9621437113

出版时间：20071101

出版社：台灣東販

作者：小山進

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

《專業糕點師的魔法烘焙術》

內容概要

有別於一般糕點食譜僅介紹作法、步驟，本書強調用「烤箱」變化出各種口感的糕點，是使專業糕點師更上層樓的參考書籍。內容介紹專業糕點烘焙除了注意材料品質、比例、製作程序等，烘焙的火候更是不容忽視。本書由曾多次獲得電視冠軍優勝肯定的糕點名師小山進所著，他將烤箱視為魔法，帶領專業烘焙師創造出藝術般的甜點。書中首先針對烘焙的4大基本材料—蛋、麵粉、砂糖、奶油等個別介紹，解說如何挑選每樣材料、有什麼類別、使用方法等，4大基本材料的比例，會大大影響成品品質。此外，也詳盡介紹烤箱使用法則，控溫、散熱、上火、下火、大火、小火……調整火候，就可變化出不同口感的甜點。本書糕點款式多樣，有海棉蛋糕、乳酪蛋糕、提拉米蘇、奶油酥餅、手工餅乾、布丁、泡芙等。以圖表詳細註明每道糕點所需的蛋、麵粉、砂糖、奶油百分比，並用圖示標明烘烤每樣糕點時，各個階段所要調節的溫度。如此講究細部控制，只要依照書的步驟執行，肯定可以和作者一樣，將烤箱視為魔法，變化出各項藝術糕點。

《專業糕點師的魔法烘焙術》

精彩短评

- 1、日本非常有名的烘焙大师
- 2、有点too专业了~
- 3、初级以上, 中级未滿

《專業糕點師的魔法烘焙術》

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