

《蛋糕&餅乾》

图书基本信息

书名：《蛋糕&餅乾》

13位ISBN编号：9789866485787

10位ISBN编号：9866485781

出版时间：2009-9

作者：貴夫人社編輯部

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

《蛋糕&餅乾》

內容概要

有這些道具就可以做了!

製作點心的基本道具

在本篇介紹製作點心的時候必須使用到的各種基本道具。首先請準備好測量用的工具。點心很怕潮濕，在使用道具之前應該先洗乾淨，並且把水分徹底擦乾。

秤

做點心的時候，材料的分量必須測量的非常精準。因此必須選擇使用刻度較細的秤。電子秤的刻度又細又清楚，非常方便實用。

量杯

牛奶或鮮奶油等，必須測量液體的時候，就會使用到量杯。量杯有各式各樣的大小，使用容量有200ml的量杯就足夠了。

量匙

鹽巴或酒等，測量少量的粉類或液體的時候，必須使用量匙。一大匙是15ml，一小匙是5ml。推薦使用各種尺寸合為一組的量匙。

法式烤蛋糕(Biscuit) LEVEL

這是鬆軟美味又純樸的法國傳統蛋糕
輕盈的口感令人不自覺的一口接一口
可以搭配香甜的果醬等一起享用

《蛋糕&餅乾》

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