

《用咖啡&茶做點心》

图书基本信息

书名：《用咖啡&茶做點心》

13位ISBN编号：9789866868726

10位ISBN编号：9866868729

出版社：膳書房文化

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

《用咖啡&茶做點心》

內容概要

咖啡與茶是飲料中的兩大標竿，「去喝杯咖啡」儼然成為小憩休閒的代名詞。有人一天不喝咖啡就渾身不對勁，也有人一聞到店家煮茶的香氣，就會不由自主地買來喝；咖啡香、茶香的口感，因為咖啡因的亢奮元素與文藝的浪漫情懷，堆疊出讓人戒不掉的癮頭。《用咖啡&茶做點心》共收錄50道運用咖啡&多種茶做出的點心，其中咖啡點心濃郁香醇，紅茶、抹茶的清新、高雅；花茶則除了享受恬靜的芬芳氣息，花朵的美麗外型也讓點心更加賞心悅目。此外包括鬆軟的戚風蛋糕，酥脆的泡芙、餅乾和銅鑼燒，彈牙的麵包和透涼心脾的奶酪等等，作法都不困難；喜歡做點心的人不僅能享受製作的樂趣，更可以舉一反三，將其中的咖啡／茶材料調整成自己最喜歡的口味。愛喝咖啡、愛喝茶，但又不能喝太多……那，就來塊咖啡&茶的點心吧！

《用咖啡&茶做點心》

作者簡介

裴志偉 Vivian 餐飲界的全方位達人，擁有厚實的學經歷，以及多項專業證照，以不斷鑽研、戮力朝向更卓越邁進外，並致力於教學工作、美味製作開發等等，活躍在各個烘焙領域。 現任：大華技術學院 蛋糕裝飾烘焙講師 苗栗社區大學 烘焙講師 蘆荳烘焙坊 烘焙講師 證照：烘焙食品乙級技術士證照 中式麵點乙級技術士證照 中餐烹調丙級技術士證照 調酒丙級技術士證照 餐服丙級技術士證照 廣告設計丙級技術士證照 學經歷：醒吾技術學院 推展教育 西點烘焙老師 德霖技術學院 西點烘焙老師 清華高中（中式、西點）烘焙老師 大成高中 烘焙講師 巧思廚藝 中式點心講師 法國藍帶 LE CORPON BLEU 結業 法國巴黎 LENOTRE 結業 2006 北京奧林匹克賽 結婚蛋糕裝飾 金牌 2006 奧運西廚邀請賽 西式餐點 銅牌 2006 奧運西廚邀請賽 結婚蛋糕裝飾 銅牌 2008 新加坡國際美食展 結婚蛋糕裝飾 銅牌 2009 泰國國際美食展 糕點製作 佳作 2010 新加坡國際美食展 現場糕點製作 銅牌 2010 新加坡國際美食展 Showpiece

《用咖啡&茶做點心》

書籍目錄

Chapter1 基礎篇這個單元是專為烘焙的新手而準備的，如果您熱愛咖啡和紅茶，卻還沒烤過蛋糕、做過餅乾，可千萬別錯過了這個單元！五花八門的好用工具製作點心的基本材料實用方便的美味抹醬製作甜點的必知Q&A王道的鮮奶油裝飾法Chapter2 咖啡篇「如果我不在家，就是在咖啡館；如果不是在咖啡館，就是在往咖啡館的路上。」咖啡就是有這種令人上癮的魔力。以下每樣點心都包含著濃濃的咖啡香，喜愛咖啡的您絕對不可錯過！咖啡奶凍蛋糕卷皇家咖啡巧克力蛋糕拿鐵提拉米蘇拿鐵布丁蛋糕卡布奇諾乳酪塔美式咖啡起司蛋糕雙色咖啡起司球咖啡舒芙蕾咖啡香蕉鬆餅咖啡車輪餅三合一迷你咖啡泡芙咖啡蛋糕吐司咖啡可頌麵包藍山QQ甜甜圈杏仁拿鐵米果咖啡核桃薄餅咖啡荷蘭脆餅咖啡凍布丁卡魯哇咖啡奶酪咖啡QQ軟糖摩卡冰淇淋咖啡乳加巧克力咖啡杯蛋糕Chapter3 紅茶&抹茶篇英國人嗜喝紅茶，從清晨起床到晚上餐後，一天可以喝上至少杯紅茶；日本的抹茶則是精緻高雅，且具有獨特的茶道文化。加入了紅茶或抹茶的點心具有獨特的清爽口感與高雅香氣，令人不禁回味再三。紅茶草莓千層酥紅茶蘭姆起司蛋糕香橘果茶起司蛋糕伯爵豆腐慕斯蜂蜜綠茶螺絲卷抹茶蜂蜜蛋糕豆之抹茶餅蔓越莓伯爵酥餅奶茶果香塔洛神紅豆抹茶方燒和風茶包抹水晶和果子北海道奶茶冰淇淋紅茶雞蛋布丁檸檬紅香茶凍錫蘭青梅茶凍草莓茶香牛軋糖伯爵蔓越莓牛軋糖Chapter4 花茶篇有人這麼形容：花朵是大自然給每一個人的禮物。將花朵用來泡茶，能飄散出自然淡雅的芬芳氣息，具有紓解壓力的效果；若加入點心中，還能為點心增添天然的美麗色澤和圖案，令人心曠神怡。玫瑰水果蛋糕和風洋甘菊蛋糕櫻衣花蛋糕卷紅酒薰衣草麵包迷迭香曲奇餅乾薰衣草奶酪洋甘菊花茶凍桂花堅果牛軋糖玫瑰香核桃牛軋糖尋找材料、工具的好去處烘焙食品材料行一覽表

《用咖啡&茶做點心》

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