

《六星級蛋糕卷》

图书基本信息

书名：《六星級蛋糕卷》

13位ISBN编号：9789866062001

10位ISBN编号：9866062007

出版社：橘子

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

《六星級蛋糕卷》

內容概要

六星級蛋糕卷-隨書附贈基礎作法&專業擲法DVD，ISBN：9789866062001，作者：林倍加

《六星級蛋糕卷》

作者簡介

林倍加 個性內斂；要求嚴謹；手藝精湛的他，是一位具17年西式烘焙專業經驗的師傅，他把他的熱情全投注在烘焙的世界裡，在製作西點的過程中，每一個細節、每一個步驟、都是既嚴格又謹慎，從不斷的學習成長、不斷的自我提升自己的技術，也創新出更美味、更精緻的西點。現在的他除了積極的在手藝上更加精益求精之外，也陸續的在餐飲相關學校單位及烘焙教室授課，將他的努力分享給更多喜愛烘焙的人！

經歷： 乙級西點烘焙技術士檢定合格 第三十屆海外僑商烘焙研習營講師 世新大學終身教育學院烘焙班講師 啟聰學校烘焙研習營講師 義興烘焙材料行烘焙老師

《六星級蛋糕卷》

書籍目錄

作者序 - 慢工出細活 · 烘焙人生的堅持
推薦序 - 時間的粹煉 · 光芒耀眼的璞玉
一定要知道：蛋糕卷材料介紹
一定要學會：蛋糕卷基礎蛋糕作法介紹 * DVD操作示範
一定超上手：蛋糕卷捲法 * DVD操作示範
PART 1 清爽濕潤的戚風蛋糕
金莎巧克力雙色覆盆子伯爵紅茶戚風柳橙核桃蛋糕
黃金乳酪毛巾卷芋泥卷高纖胚芽天使覆盆子巧克力香吉士卷
藍莓天使黃金花生蛋糕香蕉千層派抹茶紅豆紅麴紫米蛋糕卷
黑淋巧克力咖啡甜酒蛋糕卷草莓布丁卷香草奶凍卷
泰式軟糕楓糖奶酪檸檬天使蛋糕卷濃茶瑞士卷楓糖雜糧蛋糕卷
摩卡奶油杏仁蛋糕卷白巧克力芋泥蜜桃優格黃金起士蛋糕卷
蘋果胚芽蛋糕卷酒釀蔓越莓抹茶檸檬鮮奶蛋糕卷巧克力優酪
焦糖芝麻瑞士卷奧利岡櫻桃蛋糕卷草莓慕斯蛋糕卷養生黑芝麻蛋卷
PART 2 綿密富彈性的全蛋海綿蛋糕
波克利藍莓蛋糕卷蘭姆葡萄巧克力生巧克力蛋糕卷泡芙抹茶蛋糕卷
櫻桃巧克力草莓虎皮蛋糕卷竹炭夏威夷果仁蛋糕卷黑糖桂圓蛋糕卷
芙蓉蛋糕
PART 3 乾爽鬆軟的法式海綿蛋糕
水果蛋糕卷椰香紅豆瑪卡濃桑果巧克力咖啡核桃蛋糕卷歐培拉
義式乳酪蛋糕卷焦糖香蕉楓糖巧克力巧克力黑森林蛋糕卷紅茶之家
竹炭栗子楓糖地瓜卷楓糖蔓越莓焦糖咖啡瑞士卷
PART 4 細緻柔軟的乳化劑 (SP) 蛋糕
養樂多千層杏桃卷提拉米蘇蘋果白蘭地焦糖瑪琪朵香草芒果瑞士卷
芒果櫻桃蛋糕卷.....

《六星級蛋糕卷》

精彩短评

1、这本书的要点都在DVD上，光看书只能知道配方，却学不到制作方法

《六星級蛋糕卷》

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