

《常溫蛋糕經典100》

图书基本信息

书名：《常溫蛋糕經典100》

13位ISBN编号：9789866062087

10位ISBN编号：9866062082

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

《常溫蛋糕經典100》

內容概要

百種美味的常溫蛋糕，等您親自動手來一一細細品嚐。隨書附贈詳盡清楚的教學製作DVD，讓您操作時更容易上手！可置於常溫中3天的常溫蛋糕，因為較無冷藏問題，而較能保存原有風味，延長賞味期，是廣受很多人喜愛的蛋糕類。《常溫蛋糕經典100》特別企劃出磅蛋糕、戚風蛋糕、海綿蛋糕、起士、天使等受歡迎又容易操作的常溫蛋糕，讓您在家也能輕鬆簡單學會好吃的常溫蛋糕。

《常溫蛋糕經典100》

作者簡介

許正忠，經歷：建成國中·成德國中「技能班講師」，開平中學「烘焙科召集人」，頭城家商「教師研習營講師」，景文技術學院「餐飲科講師」，文化大學「海青班講師」，台南縣烘焙食品職業訓練班「講師」，台北市委外烘焙食品職業訓練班「講師」，中華職訓「西點講師」，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」，烘焙食品乙級技術士檢定合格，教育部專科專業技術教師「西式烘焙、西餐烹飪」檢定合格，福華大飯店點心房領班，中華人民共和國「西式烘焙師」高級技能檢定合格。周素華：經歷：擁有中餐丙照及食品麵包丙照，目前為千燈屋工作室負責人，社區西點烘焙班教學講師，紙塑人型師範教師。

《常溫蛋糕經典100》

書籍目錄

作者序本書材料&各式模具介紹基礎器具介紹.....DVD示範基礎奶油霜介紹...DVD示範Part1口感扎實、簡單具深度的磅蛋糕優格香蕉蛋糕...DVD示範檸檬瑪德蕾妮...DVD示範巧克力瑪德蕾妮蘋果磅蛋糕紅蘿蔔蛋糕巧克力香蕉蛋糕白巧克力磅蛋糕法式柚香檸檬蘋果球薑汁球紅茶香蕉蛋糕檸檬香水果蛋糕柚香傳情熱帶情人巧克力蔓越莓蜂蜜磅蛋糕法式金磚紫貝殼雅痞蛋糕布朗尼黑金薰衣草馬芬藍莓優格蛋糕咖啡巧克力Part2清爽溫潤、人氣不墜的戚風蛋糕綠色奇蹟...DVD示範黑岩戚風卷...DVD示範波羅戚風柿事如意薰衣草香椰林相思宇治金時金色時光茄紅戚風玫情戚風香橙戚風香芒戚風柚香戚風卷紅寶石戚風香蜂戚風胡麻戚風酒梅戚風鳳梨起士戚風優格蜜桃蜂蜜核桃蛋糕紅酒無花果洛神美人潘拿滋蛋糕五月梅紫薯戚風Part3香鬆柔軟、經典基本的海綿蛋糕優格巧克力...DVD示範芋頭海綿卷...DVD示範杏仁海綿蛋糕藍山先生養生黑棗蛋糕養生桂圓蛋糕日式海綿地瓜蛋糕匈牙利鳳梨蛋糕法式海綿蛋糕濃情巧克力柳橙巧克力蛋糕蜂蜜抹茶海棉紅粉佳人紫芋魔力桑椹海綿蘋果的滋味巧克力蔓越莓卷八月桂花香鴛鴦海綿蛋糕葡萄成熟時椰奶香芝蜜桃海綿甜柿海綿濃郁巧克力蛋糕Part4私心推薦、老師們的鍾愛蛋糕藍天使...DVD示範香蔥肉鬆蛋糕...DVD示範起士蛋糕柳橙卡雷多檸檬蛋糕綠茶天使蛋糕卷高鈣蛋糕芙蓉蛋糕黑天使蛋糕卷黃金天使蛋糕茄紅天使蛋糕優格葡萄天使天使之戀古典巧克力蛋糕SP蜂蜜蛋糕養生芝麻蛋糕乳酪球藍莓乳酪球布朗尼巧克力球熱巧克力海苔蛋糕干貝蛋糕黃金玉米蛋糕咖哩蛋糕卷蘋果起士紅茶起士

《常溫蛋糕經典100》

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