《輕松在家做飯店超人氣甜點》

图书基本信息

书名：《輕松在家做飯店超人氣甜點》

13位ISBN编号：9789575659202

10位ISBN编号：9575659201

出版社：台視文化

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

《輕松在家做飯店超人氣甜點》

內容概要

輕松在家做飯店超人氣甜點，ISBN：9789575659202，作者：郭士弘

《輕松在家做飯店超人氣甜點》

作者简介

郭士弘　學歷**高雄餐旅大學，西點烘焙科畢業，**台北科技大學，經營管理系畢業。　曾任：　美國L.A.Li Mei Food Company點心房主廚　·新竹國賓大飯店點心房　·福朋喜來登飯店點心房　·亞都麗緻大飯店點心房　得獎經歷：　·2007FHC上海國際烹飪藝術大賽--「四盤甜點展示」銀牌　·2008FHA新加坡國際烹飪挑戰賽-「美食家挑戰賽」銅牌　·2011HOFEX香港國際美食大獎，指導學生參加榮獲西點展示銅牌　現任：　·德霖技術學院專任助理教授　·三立「創意過生活」甜點達人　著作：　《100種網購爆紅杯子點心》、《烘焙最熱門的10堂課》、《快速學會磅蛋糕》、《3步驟成功做餅乾》、《布丁奶酪的神奇配方》、《起司蛋糕怎麼做》、《舀一口舒芙蕾》

《輕松在家做飯店超人氣甜點》

书籍目录

作者序烘焙器具準備基本材料準備Part 01 內心滿滿幸福幕斯、提拉米蘇1.榛果巧克力慕斯2.香橙提拉米蘇3.焦糖洋梨慕斯4.蘋果栗子慕斯5.薄荷巧克力6.粉紅玫瑰慕斯7.香柚馬斯卡邦8.法式樞機卿9.金伯爵百香果10.覆盆子開心果11.歐培拉12.楓糖南瓜慕斯13.非洲紫羅蘭Part 02 看了就想嚐一口超美味蛋糕14.德式黑森林蛋糕15.蒙布朗16.紐約咖啡起司蛋糕17.布朗尼蛋糕18.經典巧克力蛋糕19.柏林巧克力蛋糕20.覆盆子奶油蛋糕21.楓糖蛋糕捲22.半熟起司蛋糕23.櫻桃巧克力蛋糕24.希西里蛋糕25.熔岩熱巧克力蛋糕26.開心果牛奶巧克力蛋糕Part 03 濃郁滋味甜入心底派、塔、布丁、果凍27.法式檸檬塔28.芒果希布斯特塔29.水果千層派30.草莓塔31.香橙百香果奶油塔32.法式巧克力塔33.阿爾薩斯蘋果派34.法式洋蔥火腿起士鹹派35.香柚芭芭露凍36.法式奶油烤布蕾37.白乳酪覆盆子凍38.紅醋栗奶酪39.茉莉花茶牛奶布丁Part 04 隨時能分享的友誼餅乾、糖果40.草莓馬卡龍41.法式杏仁核桃脆餅42.義大利脆餅43.蔓越莓喜瑞爾44.巧克力狂想曲45.法式葡萄柚水果軟糖46.法式可可牛軋糖47.覆盆子開心果手工巧克力48.巧克力棉花糖49.棗泥核桃軟糖50.法式焦糖泡芙……

《輕松在家做飯店超人氣甜點》

精彩短评

1、过程图片多，很多都是没见过的甜点。

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