

# 《西点全书》

## 图书基本信息

书名：《西点全书》

13位ISBN编号：9787543649521

10位ISBN编号：7543649527

出版时间：2009-1

出版社：青岛出版社

页数：496

译者：宋梅

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](http://www.tushu000.com)

# 《西点全书》

## 内容概要

《西点全书》主要内容：点心本来就是有效提升生活质量的食品。曾几何时，垂髫少年对香油酥饼爱不释手，阅尽红尘的黄发老者则对各式爽口的桃酥情有独钟，在繁忙的现代生活节奏中，我们更是盼望有五分钟的空闲来品一杯香茗。

知心好友促膝小酌时，小巧的点心可以让气氛更加温馨；孩童放学归来时，精美的甜点可以让辘辘饥肠得到安慰。对于老者，几块茶点散发出熟悉的味道，则可以勾起无尽的回忆。

魅力非凡的巧克力与各式美味点心完美组合，集男女老幼的宠爱于一身，让爱好者沉迷忘返，流连于味蕾的天堂。款式简洁抑或繁复，风味浓郁抑或独特，《西点全书》提供的经典配方都值得悉心尝试，让你的盛宴从视觉开始，一直延续到永生难忘的味觉体验。伴随着巧克力点心的天堂之路，就从你倾心打造的厨房起程。

# 《西点全书》

## 作者简介

作者：(英国)凯瑟琳·艾特肯森 (英国)约娜·法罗 (英国)瓦莱尔·巴勒特 译者：宋梅

# 《西点全书》

## 书籍目录

制作点心的悠久传统 制作烘烤点心的艺术 常用原料 基本工具 制作方法 稀糊糕点 擀制糕点  
裱制糕点 压制糕点 模制糕点 方切点心 速成点心 烤制点心技巧 点心装饰技巧 点心的馅料  
点心的储存 包装与展示 美味茶点 儿童点心 节庆点心 派对点心 巧克力天堂 极品点心 风味甜点 方饼与  
酥条 松饼与烤饼 免烤点心 开胃脆饼 美体点心 特殊配方的点心

## 章节摘录

插图：制作点心的悠久传统不论你年方几何，刚出炉的点心都会令你心驰神往。它们的诱惑力无与伦比，而制作起来并不复杂。几个世纪以来，各式点心花样迭出，各领风骚，但都来源于最初的样式。美式新发明当第一批荷兰人横渡大西洋来到纽约，也顺便带来了他们须臾不离的koekje（小点心），美国的土地上从此有了“点心”这个称呼。不久，烧木头的和烧煤的炉子出现了，烤制的点心因此更加可口，制作点心的方法迅速得到了普及。不仅是英国人，来自东欧和斯堪的纳维亚的移民也对点心制作做出了贡献。例如，可以长期存放的饼干即源自德国的海德森饼干，做法是先将面团揉成长卷，再切成薄薄的圆片进行烤制。在世界的不同地区，“点心”这个词有不同的写法和意义。在苏格兰，点心意味着小而圆的甜面包，里面可以有打好的奶油或浓浓的糖浆作为馅料。在大不列颠和法国，点心通常被看作饼干的代称。而在美国，饼干指的是又大又酥的烤饼。

# 《西点全书》

## 编辑推荐

《西点全书》中有400余款美味西点，1300余幅精美图片，让你在厨房里得心应手，让客人们在餐厅里流连忘返，无论制作家常甜点、派对美味，还是烘烤儿童的最爱，有了这《西点全书》，一切都易如反掌。不论你年方几何，刚出炉的点心都会令你心驰神往。它们的诱惑力无与伦比，制作起来也乐在其中。最近，家庭自制的风气日渐浓厚，逐渐又成为时尚。科技发展日新月异，新材料新工艺层出不穷，对于爱生活、爱美食的人们，一切都变得触手可及。有了《西点全书》的帮助，你将感到自己如虎添翼。需要掌握的知识和技巧尽在囊中一喝咖啡时的可口饼干有了，自带午餐盒里多了一份对自己的呵护，作为礼物送给朋友的点心更是别具一格，情深意长。

# 《西点全书》

## 精彩短评

- 1、太专业，需要开店的人可能更适合
- 2、如果你爱西点制作，强烈建议收藏
- 3、外国人写的书，内容和国人写的不同，有一些有趣的配方。不过和价钱相比，内容不是很丰富。
- 4、也许是我对这本书抱有的期望太高，打开看了之后才觉得有些失望，内容没有我想象中的那么好
- 5、肯定会非常喜欢
- 6、买完挺后悔，全是饼干，但书是挺好的
- 7、我看了里面的东西不是很实用 对于初学者还是挺好
- 8、几年之前就喜欢这本书了，去书店见到就翻几下，没想到这次看到当当如此低价出售，大喜，购之，存之。甚好，甚好。
- 9、很喜欢，插图也很精美
- 10、书值得收藏，很全面，终于等到降价了
- 11、厚厚的一本，介绍的非常详细，包括材料工具制作方法等等，都一一介绍了，准备照做.....
- 12、翻了下，品种很多，包装精美，很划算
- 13、全彩页很漂亮,说明详细实用,里面东西都很漂亮,强烈推荐
- 14、我家是开蛋糕店的，所以买回家给爸妈看看，为以后做更多的好吃的点心服务
- 15、我好喜欢这本书
- 16、很全，就是书上说的很多材料都买不到，没办法啊
- 17、看着图片色彩逼真的好像是闻到了甜点的味道，白白，就是这本书对不对？@T9Mao
- 18、装帧精制，图片精美，内容海量，但瑕疵也有。1.在基本的制作方法-混合法“瑞士黄油饼”介绍里，配方中并无蛋液，但制作过程中却有加入蛋液一说。2.一些专用名称无解释：泡芙面皮、法罗面皮、即用面皮、双奶油。&quot;预制的面包面皮&quot;&quot;预制的点心面皮&quot;&quot;预制的松饼面皮&quot;都没有详细的制作说明.3.书中涉及巧克力的部分同&quot;巧克力全书&quot;大部分有重复.不过在原料名称和操作过程介绍上比&quot;巧克力全书&quot;有改进,例如&quot;巧克力枫糖胡桃卷&quot;(本书名为&quot;周末逍遥卷&quot;&quot;巧克力全书&quot;中不仅配方少原料,黄油还被翻译成&quot;新鲜甜奶油&quot;,让人无所适从.&quot;巧克力全书&quot;的配方中有很多&quot;搅拌奶油&quot;&quot;新鲜软奶油&quot;&quot;新鲜奶油(甜)&quot;等名称,让人搞不清到底是黄油还是淡奶油,只能靠制作过程来分析可能是哪种原料.本书在这方面就很清晰,连黄油是冷藏切丁还是室温切丁都写得很明白.4.虽说是西点全书,但介绍的西点品种也只是集中在饼干、松糕、麦芬等,对于布丁、薄饼、派等介绍很少。杏仁饼的代表“马卡龙macaroon”的介绍更是没有，虽然书中有其他的杏仁饼干介绍。总体上这是本西点爱好者的宝典,内容详尽,参考收藏皆宜。
- 19、好吧前文介绍原料比较好,到了食谱方面虽然有努力翻译英制成公制,但还有不少疏漏,另外配料、步骤和成品有点对不上。
- 20、各种糕点都有介绍，很实用，很容易入手。。。
- 21、这本书收藏了好久，目前价格比较值了
- 22、就是这本书朋友要学西点，这比哪都便宜正好赶上打折很划算，就等着帮朋友试尝了
- 23、内容太丰富了，好喜欢。
- 24、书写的挺专业，但是叫（西点全书）过于勉强了。叫饼干全书或小点心全书还凑合

# 《西点全书》

## 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](http://www.tushu000.com)