

《亲子点心蛋糕DIY》

图书基本信息

书名：《亲子点心蛋糕DIY》

13位ISBN编号：9787538156430

10位ISBN编号：7538156437

出版时间：2009-5

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：游纯雄

页数：127

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

《亲子点心蛋糕DIY》

前言

本书为精致可口小点心的专辑，包括烫面类、生面皮类、发酵面皮类、油皮类、起酥皮类、油炸类、月饼类、糕点类、甜点类和蛋糕类十大类，共数十种美味点心，对于有兴趣学习烘焙食品的朋友，本书将帮助你成为其中高手。本书图文并茂、易学易懂，配合彩色图片及分步骤解说，详细介绍各式面点的制作过程及做法。使用的原料与器具也都以方便易得为选择标准。只要你有心想参考本书的制作方法，加上实际操作练习，你也可以在家里享受自己制作这些美味点心的乐趣！现在就动手，DIY的乐趣会源源不断，不只是自己，家人和朋友也能一同分享你的作品和成就！

《亲子点心蛋糕DIY》

内容概要

《亲子点心蛋糕DIY》介绍了多种西点，如饼干、慕斯、甜汤、冰激凌和巧克力的做法，提供给读者作为参考，文中标示了【制作难易度】，供初学者依难易度循序渐进地学习各种烘焙技巧。每个单元首页皆详细地介绍了制作方法，操作方法如有雷同，则以【参照方式】介绍为主，希望对初学者有所帮助。西点的迷人之处就在于它的万变风情。换换模具或改变材料，就可以赋予它新的生命，不过在此之前，你得先了解它，有了好的想法，自然就有好的作品。

《亲子点心蛋糕DIY》

作者简介

游纯雄，经历：金蛋糕西点技师、顶好面包蛋糕店技师、金蛋糕厂长、里多食品顾问、文化大学海青班讲师、卡罗国际企业股份有限公司烘焙工程师。

现职：向日葵烘焙教师讲师

著作：《简易家庭面包制作》《西点蛋糕DIY》《精致蛋糕DIY》《创意蛋糕点心DIY》《素食蛋糕点

《亲子点心蛋糕DIY》

书籍目录

作者简介 作者序 基础篇 器具介绍 材料介绍 注意事项与准备工作 烤盘纸的裁法 注意事项 事前准备 简易挤花袋 发泡奶油打发 发泡鲜奶油打发 蛋白的发泡程度 全蛋的发泡程度 SOS问答集1 饼干类 卡通饼干 造型饼干 花形果酱饼 迷你蛋卷 夹心饼 巧克力帽小点1 蛋白椰子薄饼 红莓小点 杏仁烤饼 巧克力夹心饼 玉米碎片 消化饼干 蛋白饼 马铃薯煎饼2 面糊类 苹果满天星 小红莓杯 夏威夷蛋糕 金橘蛋糕3 乳沫类 小熊蛋糕 双色蛋糕杯 黄金玉米蛋糕 甜杏蛋糕杯 蜂蜜蛋糕 巧克力金字塔4 戚风类 戚风蛋糕基本做法 戚风蛋糕 戚风水果卷 轻松麦芬 日式乳酪蛋糕 心形乳酪蛋糕5 蛋糕装饰类 卡通蛋糕虎 宴会小蛋糕 双层生日蛋糕 脆皮巧克力樱桃蛋糕 卡通造型蛋糕6 创意点心类 炖烤椰奶 乳酪小蛋糕 草原麦芬 烤乳酪布丁7 小塔点心类 草莓塔 轻舟坚果塔 蔬菜塔8 蒸的点心类 双色凉圆 乳酪蒸蛋糕 水果造型糕仔 成蒸糕9 炸的点心类 螺丝卷 地瓜球 蛋糕甜甜圈10 煎的点心类 水果茶巾包 日式蛋糕包 烤吐司 心形煎饼 鲷鱼烧 车轮饼 戚风煎蛋糕11 甜汤类 手工芋圆 仙草冻 椰汁西米露 杏仁豆腐 绿豆软糕12 糖果类 水果软糖 棉花球 凉糕 绿茶糖 牛奶糖 双色软糖 黑枣软糖13 慕斯蛋糕类 香橘慕斯 巧克力镜面慕斯 巧克力卡通慕斯 酒汁樱桃慕斯 卡通慕斯杯 卡布奇诺慕斯杯14 冰淇淋类 香草冰激凌 甜筒核桃冰激凌 酒汁樱桃冰激凌 芒果冰激凌 脆皮巧克力冰棒 巧克力冰激凌15 冰品类 水果冰棒 拟真橙子冻16 巧克力 坚果巧克力 巧克力饼 心形巧克力 双色巧克力杯 巧克力杯 梦幻白巧克力球 彩色巧克力球 长条巧克力 三角巧克力 造型巧克力

《亲子点心蛋糕DIY》

章节摘录

插图：

《亲子点心蛋糕DIY》

编辑推荐

《亲子点心蛋糕DIY》是游纯雄编写的，由辽宁科学技术出版社出版。

《亲子点心蛋糕DIY》

精彩短评

- 1、图的颜色一看就挺老了。。。而且排版过于紧张，看着累。。更喜欢《面包新语》大气
- 2、里面有不少食谱，可是图片没有方面的漂亮，好像很久似的
- 3、很喜欢这本书，内容专业，易懂，较适合有点基础的烘焙爱好者
- 4、挺好，实用，入门不需要别的书了。能用两年，以后再进阶吧。
- 5、挺有趣，可以和孩子一起动手
- 6、图片精美，看着都让人很有食欲
- 7、很不错的书。图文并茂 值得购买。
- 8、书里面介绍了几十种点心的做法，不光是用烤箱烘焙的，还给没有烤箱的朋友提供了方便
- 9、很好，这个彩图很棒自己动手做
- 10、想做冰淇淋~
- 11、食譜簡單易懂...內容步驟很詳細..第一次做蛋糕就成功了！不錯！推薦大家購買！

《亲子点心蛋糕DIY》

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