

《布丁 糕点 糖水》

图书基本信息

书名：《布丁 糕点 糖水》

13位ISBN编号：9787534945434

10位ISBN编号：7534945437

出版时间：2010-6

出版社：河南科技

作者：Winnie姐

页数：135

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

《布丁 糕点 糖水》

内容概要

《布丁·糕点·糖水》内容包括：柔嫩的美味、椰汁糕、咖啡双色冻糕、茶香芦荟冻、荔枝奶冻、洛神花果冻、黑芝麻奶冻、南瓜布丁、桂花相思糕、豆腐布丁、酒香苹果冻、杨枝甘露布丁……

《布丁 糕点 糖水》

作者简介

Winnie姐自小对烹饪有深厚的造诣，经常烹制美食供亲友品尝；现在Winnie姐将这份兴趣发扬，教授烹饪，让更多人享受烹调之乐。除教授烹饪之外，Winnie姐还出版多本食谱，是畅销书榜的常客。

《布丁 糕点 糖水》

书籍目录

柔嫩的美味 椰汁糕 咖啡双色冻糕 茶香芦荟冻 荔枝奶冻 洛神花果冻 黑芝麻奶冻 南瓜布丁 桂花相思糕 豆腐布丁 酒香苹果冻 杨枝甘露布丁 巨峰嗜喱糖 椰青大菜糕 浓乳炖蛋白 姜汁炖蛋细腻品尝的美点 抹茶金沙卷 烤紫薯西米 芒果捞河粉 酥皮吉士栗子包 黑糖麻团 水晶粽 怀山药蒸蛋糕 迷你蓝莓果仁月饼 红豆抹茶薄饼卷 水晶黑糯米芒果卷 黑芝麻糖红薯 叮当烧饼 酥皮烤香蕉 黑芝麻杏仁千层糕 凤梨酥卷 红枣软糕 黑芝麻糯米团 冰皮吉士红豆卷 甜薯铜锣烧热腾腾的滋润糖水 南瓜海底椰露 潮州清甜汤 麦冬核桃糊 豆浆白果腐竹薏米糖水 枸杞子姜汁汤丸 雪梨姜母茶 牛奶炖鱼肚 西洋梨杏仁露 冬瓜荷叶糖水 三薯西米糖水 牛蒡红枣枸杞子茶 五宝露 百合玉竹银耳糖水 红米杏仁露 生地绿豆薏米糖水 莲子百合柿饼糖水 雨花石汤丸 陈皮红豆沙

《布丁 糕点 糖水》

章节摘录

插图：Boil 4 cups of water. Put in the ginger, spring onion and then the fish maw. Bring to the boil and cover the lid. Leave the fish maw in the water overnight. Rinse the next morning. Cut into pieces. Put the fish maw into a double-steaming pot. Add rock sugar and 1.5 cups of boiling water. Steam for 1 hour. In a separate pot, boil the milk. Pour the hot milk into the double-steaming pot. Keep on steaming for 45 minutes. Serve.

《布丁 糕点 糖水》

编辑推荐

《布丁·糕点·糖水》：甜品，令人放松心情，让人轻松愉快！漂亮的外型，丰富的味道，简单的步骤，现在，你还等什么呢？快将这些甜品带回家，如法制作吧！

《布丁 糕点 糖水》

精彩短评

- 1、未尝试制作，但图片很精美，再看看*
- 2、内容很详细，图片很漂亮，看起来挺简单的
- 3、很多东西都很难买到，所以如果想自己在家做，还是挺麻烦的
- 4、书本的质量的确好，做法还算详细，喜欢
- 5、东西挺多的 但有些做起来比较麻烦
- 6、书是前面在朋友那看了后决定买的,具体内容还不知道,有木有用待定
- 7、看不懂 有些复杂
- 8、JUST GOOD !!!
- 9、书上配方里的量很不清晰！只能看到一个大概中的大概！比如说：一份力需要一小汤勺的糖和一大汤勺的水。在中国，估计除了真正的西点大师之外，还真没有人能明白一小汤勺和一大汤勺到底是多少的量吧！看着他的配方也只能做出一个大概，只能照猫画虎的做！这本书的价值也只是参考一下而已！不建议买！
- 10、很难做出来
- 11、图片清晰，步骤清楚
- 12、简单明了,一学就会
- 13、非常不错三本书。
- 14、适合初学者，很有帮助！
- 15、还好...书的内容挺好
- 16、印刷质量很不错，但操作步骤介绍的太简单了。适合学英文，整本书都是中英文对照的，学到了很多专业词汇。
- 17、不错，图片很精美，留着以后慢慢研究
- 18、和我在书店看到的一样 很好哦
- 19、图文并茂，不错，就是有点薄。
- 20、很多糖水，糕点，甜甜的我喜欢，做法比较简单，小提示也很温馨
- 21、书页纸张质量很好，制作步骤图文并茂，比较喜欢
- 22、老公是蛋糕师，看到这本书都说是本不错的书，里面内容丰富，材料和操作都很详细，适合家庭使用
- 23、不值得推荐。没有实际的数量去衡量材料的用法。
- 24、帮朋友买的，她评价里头的甜点都很容易做，重点是不需要用到烤箱，纸质好 彩印漂亮
- 25、这书是朋友介绍的，还可以。
- 26、材料比较好买，但是做要耐心啊！！
- 27、中英文表述，要准备的材料还不少
- 28、书很不错，全彩图的，只是作者忘记在开头介绍下工具，“水一杯”多大的杯啊，我看得有点晕乎了，操作过程还是挺详细的！
- 29、一套共三本书，另外两本似乎是烘焙类的，比较常见，这本书最好，很多香港甜品店的甜点都可以找到。
- 30、好书学习了
- 31、书上面的图片看上出真的很诱人，不知道能不能做出来啊
- 32、虽然步骤不是很详细，但是里面的点心看后还是很有欲望实践下的，图片挺美的。
- 33、看了一下里面有个个甜品的做法很简单，应该很好做。材料也不是很难找的那种，书的纸张和印刷很好很喜欢这种纸质的书籍。这本书做为学做甜品的入门指导书籍很不错。
- 34、图文并茂，中英文对照讲解，挺实用，就是品种少了点。
- 35、每一款甜品都很喜欢，直得支持！谢谢！
- 36、这是一本好书，我学会做布丁了！
- 37、内容还是蛮值得看的，学习下，也不是很难做，主要是想要细细了解~
- 38、书本没个的甜点都介绍得很详细！
- 39、很不错哦~特别推荐大家买呢，里面好多用的都是全蛋 不用考虑蛋清的问题了

《布丁 糕点 糖水》

- 40、内容太简单了，不过是双语的，可以当英文书看，里面的做法很简单，而且没有具体的比例，因此初学者看，还要尝试多次。除了图美观。我想没啥价值啊
- 41、很实用，都能一些家里能找到的食材，可以做出很多不一样的甜品
- 42、内容不错，但是那些材料要买全是不是有点头疼
- 43、不错，还没来得及试做
- 44、刚买回来，还没做，但已经有看了几样，步骤很详细哦！是值得买的一本书哦！
- 45、还没开始看，不过翻了翻应该蛮好的
- 46、《布丁·糕点·糖水》介绍了香港比较时尚的布丁，糕点，糖水的做法，不仅图片精美，而且步骤详细，看上去都有食欲！
- 47、书本纸张很厚，质量很好！
- 48、图片很漂亮，不过要找齐食材有点困难

《布丁 糕点 糖水》

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