

# 《咖啡馆人气甜点》

## 图书基本信息

书名：《咖啡馆人气甜点》

13位ISBN编号：9787501973743

10位ISBN编号：7501973741

出版时间：2010-1

出版社：轻工

作者：林彦钧

页数：88

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)

# 《咖啡馆人气甜点》

## 内容概要

《咖啡馆人气甜点》精心收集知名咖啡馆中最受欢迎的塔派、蛋糕和松饼，配合家庭现有的烹调工具和厨房设备，以最清楚易懂的文字和步骤图片来呈现，不仅适合咖啡馆，家庭宴客、公司酒会也会派上用场。每次去咖啡馆，少不了被琳琅满目的各种点心所吸引。无论是松饼、蛋糕或是塔派，出炉的香气都在告诉你我，美味的戏剧即将上演。

# 《咖啡馆人气甜点》

## 书籍目录

糕点烘焙事前笔记塔派篇 草莓牛奶塔 Strawberry Tart 水果千层派 Fruit Puff Pastry 苹果芝士塔 Apple Cheese Tart 培根奶酪塔 Bacon Cheese Tart 香蕉茴香塔 Banana Anise Tart 无花果小塔 Preserved Tart 经典苹果塔 Classical Apple Tart 蛋糕篇 法式布丁卷 Crème Brûlée Stuffed Cake Roll 重奶酪蛋糕 Cheese Cake 古典巧克力蛋糕 Classical Chocolate Cake 华尔兹蛋糕 Cake of Waltz 欧贝拉蛋糕 Gateau De L'opéra 栗子咕咕霍夫 Chestnut Gugelhupf 英式草莓蛋糕 Strawberry Cake in English Style 抹茶麻糬芝士蛋糕 Green Tea Mochi Cheese Cake 地瓜芝士烧 Sweet Potato and Cheese Shaou 朗姆葡萄蛋糕 Rum Raisin Cake 巧克力香蕉蛋糕卷 Chocolate Bananas Cake Roll 黑枣蛋糕 Red Date Cake 蜂蜜千层蛋糕 Honey Thousand Layer Cake 传家马德雷妮蛋糕 Generation Madeleines 纽约芝士蛋糕 New York Cheese Cake 松饼篇 地中海麻糬松饼 Mediterranean Mochi Waffle 红豆麻糬松饼 Red Bean Mochi Waffle 麦香麻糬松饼 Wheat Mochi Waffle 牛奶松饼 Milk Waffle

# 《咖啡馆人气甜点》

## 编辑推荐

本书中精选咖啡馆中最受欢迎的人气甜点，以清楚易懂的文字和步骤图片呈现，不仅适合咖啡馆，家庭、酒店也会派上用场。书中所介绍的制作条件与方法均是配合家庭现有的烹调工具和厨房设备，以最清楚易懂的文字图片来呈现，让有兴趣的初学者能按照步骤轻松地学习。书中多种咖啡馆人气点心涵盖了欧洲和中国台湾市场知名的西点、蛋糕和饼干类产品，不仅家庭宴客，学校和公司举办会议也可以派上用场，更是经营咖啡馆必备的专业烘焙工具书。

## 《咖啡馆人气甜点》

### 精彩短评

- 1、薄，贵，内容少
- 2、我刚开始学习做蛋糕，试着做了这本书里介绍的几款蛋糕，效果还不错  
初学者也可以买来试试
- 3、感觉好好吃的样子！！可惜不会做！
- 4、还行 没细读呢
- 5、买了书，就是想学着做。这本书写的不错，可以一试！
- 6、看起来不错~感觉很实用~
- 7、图片挺漂亮，做起来有难度。
- 8、纸质很好，内容也不错/
- 9、内容还行，不过送来的不是新书，送来的书明显是翻过的，都有折痕了，充其量9成新，关于内容，感觉还不错，不过也不是那种很详细的，总之这个价格不值，有种想退的冲动~
- 10、朋友开咖啡馆买来当参考
- 11、跟介绍差不多 发货很及时的
- 12、看了一下，感觉很好，纸张和图片都很不错！
- 13、馋...
- 14、配方好巨啊。。
- 15、配方量大到爆
- 16、里面不图片模糊，样式难看，最重要的是一点也不详细
- 17、不适合家庭  
分量超大
- 18、图片太美了，就想咬一口
- 19、还不错，就是内容少了一点儿，再丰富些就更好了。纸张、色彩也都很喜欢

# 《咖啡馆人气甜点》

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