

《红薯南瓜栗子点心DIY》

图书基本信息

书名：《红薯南瓜栗子点心DIY》

13位ISBN编号：9787538162998

10位ISBN编号：7538162992

出版时间：2010-5

出版社：辽宁科技

作者：信太康代

页数：95

译者：杨雪

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

《红薯 南瓜 栗子点心DIY》

内容概要

《红薯南瓜栗子点心DIY》

作者简介

信太康代，法国旅行期间，被手工茶点制作所吸引，先后在瑞士和巴黎的糕点学校留学。回到日本后，作为糕点研究家经常出现在杂志、电视中。她还在家中以沙龙的形式主观点心与烹饪教室。简单易做、美味可口的料理以及地道的饭后冷点备受欢迎。著作有《幸福甜蜜的芝士蛋糕》、《红薯、栗子、南瓜小点心》、《第一次学烘焙》等多部著作。

《红薯南瓜栗子点心DIY》

书籍目录

红薯甜点 红薯轻乳酪蛋糕 红薯苹果烤蛋挞 红薯焦糖法式海绵蛋糕 红薯和蓝莓葡萄干松饼 红薯焦糖布丁-法式面包布丁 红薯泡芙 红薯核果糖 红薯慕斯 紫红薯椰果的法式牛奶布丁 红薯乳酪马芬 红薯蒸包南瓜甜点 南瓜蛋挞 南瓜蒙布朗风冰淇淋 柑橘风味的南瓜戚风蛋糕 南瓜条状烘焙奶酪蛋糕 南瓜派 红茶风味的南瓜布丁 南瓜和香蕉的提拉米苏 南瓜奶油的法式糕饼 南瓜核桃面包 南瓜煎饼栗子甜点 基础篇~甜煮栗子 煮带内膜的栗子 糖浆煮栗子 栗子布丁 枫糖栗子蛋糕卷 栗子重奶油蛋糕 栗子巧克力蛋糕 栗子坚果蛋挞 栗子小派 栗子千层派 栗子冰淇淋 蒙布朗 栗子球 栗子酥饼 法式栗子薄饼中华风味甜点 南瓜和黑芝麻中式月饼 炸薯条 马拉糕-中式蒸蛋糕 中式红薯开口笑 南瓜椰球汤圆日式甜点 栗子豆沙包 蒸栗子羊羹 红薯抹茶贝壳蛋糕 红薯煎饼 栗子铜锣烧 红豆汤栗子豆浆汁 栗子茶巾包市售的加工食材制作糕点的基础制作糕点的要领及基本作业制作糕点时必需的道具制作糕点时所使用的材料

《红薯南瓜栗子点心DIY》

章节摘录

插图：

《红薯南瓜栗子点心DIY》

编辑推荐

《红薯南瓜栗子点心DIY》

精彩短评

- 1、翻译的时候没考虑我们这的实际，材料有些看不太懂
- 2、书小小的，但是内容很丰富，慢慢学着做吧！嘻嘻
- 3、这本书的主要优点在于可以帮助打开思路，在我们惯常的做法之外，让我们有更多的选择。
- 4、这本书是凑单的，内容还行
- 5、这三样食物都很喜欢，不错
- 6、能开拓思路，做法介绍详细
- 7、看了好久的书，这次搞活动终于拿下了。还是不错的。
- 8、非常喜欢有机会尝试着做
- 9、在食谱类的书中算中等质量。
- 10、红薯 栗子点心.....正好现在是做这些的季节。
- 11、比想象的好，书不算厚，但内容还比较不错。
- 12、这本书早就出版，这次趁着三折收入，超值！
- 13、很简单制作，但是会有很多新奇的方法，很新颖，适合喜欢红薯，南瓜，栗子的人的书，材料也都很容易买到，不错，很喜欢
- 14、内容超赞
现在正是栗子季节
里面的甜点都容易操作，很适合家庭
虽然薄了点，但是还不错
- 15、家里周转不开实在没办法屯很多原料/频繁开烤箱，所以也没有实践，但是！从这本书里我学会了怎么用微波炉转红薯！还有怎么煮糖水栗子！以后往点心里加这些东西也方便啦！谁叫我是淀粉控呢！
- 16、自己选得当然喜欢，让实践说话吧。
- 17、就是用到很多奶油，糖
- 18、拿到后就成了手边经常翻阅的书了，很喜欢。已经实践了几次了。对初学者来说有很好的启发、帮助。
- 19、还不错的书，可以拿来开拓一下思路

《红薯南瓜栗子点心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