

# 《不用模型做点心》

## 图书基本信息

书名：《不用模型做点心》

13位ISBN编号：9787538155761

10位ISBN编号：7538155767

出版时间：2008-9

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：卢美玲

页数：96

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)

# 《不用模型做点心》

## 内容概要

《不用模型做点心》精选50余种最受欢迎的甜点，包括蛋糕&起司，慕斯&布丁&奶酪、塔&饼干及泡芙&巧克力&糖果等四大类。蛋糕店橱窗里颜色漂亮且香甜可口的点心，你是否也想来一口？这些甜点有些并不难做，即使是初学者也能在短时间内学会。如果你是刚开始接触甜点的初学者，不想买太多的模型和工具，试试《不用模型做点心》中的甜点，可以让你不多花钱就能做出漂亮的点心。

# 《不用模型做点心》

## 作者简介

卢美玲，曾于日本东京制果学校、日本职田料理学校进修，受训于中国香港希尔顿饭店、瑞士Richemont厨艺学校和法国Ecole Lenotre厨艺学校。曾任职于天母联谊会（主厨）、惟客尔烘焙坊（研发）和希尔顿饭店（一手），目前为六福皇宫西点部领班。喜爱制作各式点心和蛋糕，也曾任

# 《不用模型做点心》

## 书籍目录

开始制作点心之前认识工具认识材料基本技巧马上掌握 隔水融化奶油 室温融化奶油 分蛋 打发鲜奶油 打发蛋白 打发蛋黄 制作饼干碎和粉 制作奶泡 融化巧克力 制作巧克力甘那许 融化琼脂片 制作海绵蛋糕 制作巧克力海绵蛋糕 制作酸奶 热刀切蛋糕(1) 热刀切蛋糕(2) 使用挤花袋 三角纸挤花袋 粉类过筛 抹刀抹平 裁剪烘焙纸 如何搅拌PART 1 蛋糕·起司 草莓缤纷蛋糕 香橙蛋糕 无花果菲拿须 咖啡核桃玛芬 阿娜娜蛋糕 甜心小蛋糕 德式黑森林蛋糕 马铃薯起司司康 美式波士顿蛋糕 布朗尼 蕾蒂夹心蛋糕 栗子卷 芋泥夹心蛋糕 树干蛋糕 瑞典苹果起司 蕾雅起司 皇家巧克力蛋糕 百香果起司条 豆腐起司 蓝莓戚风蛋糕PART 2 慕斯·布丁·奶酪 香瓜慕斯 水果茶芭芭露亚 绿茶提拉米苏 芒果巧克力慕斯 格蕾芙布丁 原味&巧克力面包布丁 胶原蛋白草莓酸奶 亚热带奶酪 咖啡奶酪 红酒洋梨奶冻 香草芙蓉 香槟水果冻 红豆红糖寒天冻PART 3 塔·饼干 草莓塔 南瓜子瓦片饼干 苏格兰饼干 芙萝兰饼干 开心果达克瓦滋 原味&巧克力核桃饼干 卡蕾特 杏塔PART 4 泡芙·巧克力·糖果 松饼泡芙 巧克力泡芙 花生泡芙 牛轧糖 棉花软糖 兰姆生巧克力 罗爵巧克力碎片 地瓜船 凯撒煎蛋糕

# 《不用模型做点心》

## 章节摘录

插图：

# 《不用模型做点心》

## 编辑推荐

《不用模型做点心》超省钱、零失败甜点入门。不需购买多个模型，利用烤盘和纸杯也能做，蛋糕、饼干、慕斯、布丁和糖果。

## 《不用模型做点心》

### 精彩短评

- 1、有一定难度，适合有基础的
- 2、很精致，欣赏和做来自自己吃都不错，关键用的模型少，做完点心后不用洗刷一大堆模具。
- 3、其實說是不要模具，但是烤盤總要有吧。。還要平底的那種，紙杯模具也要有。。
- 4、一直想购买一套机器自己做点心，随书赠送的，先留着
- 5、还是不会呀·缺东西· . . . . .
- 6、满99元送的书，写的很明白易懂，只是方子还没实际做过不知道怎么样。
- 7、做点心的材料都还好 但是有些做法 步骤不清楚 太省略了
- 8、看着很养眼，只是不会做，很多需要的材料都买不到
- 9、還不錯,不過成品如何,要試試才知道。
- 10、点错了，致使最急着要的书没买回来，本想换的，想想还可以做糖果，不过包装仍未拆，应该不错，希望做出来不会失败
- 11、一本好书~容易很容易懂，不错的！
- 12、这本书对于已经入门的家庭烘焙者来说有点不适用了
- 13、刚开始选的时候还充满了期待，没想到拿到手的是一本很薄的书，内容也不是很好，看来所谓的赠送也不用期待过高了
- 14、还不错，每个步骤的都有图片和说明，而且说明简单明了，很适合刚上手的朋友！
- 15、没什么实用性，烘焙到最后大家都会买很多模具的，这本书翻翻就送人了
- 16、很好的书，支持，而且是台湾版权的
- 17、这不是简单的步骤 还需要烘炉等等~~如果想简单步骤做到点心的话 这书需要的工具相对多噢
- 18、蛋糕店橱窗里颜色漂亮且香甜可口的点心，你是否也想来一口？这些甜点有些并不难做，即使是初学者也能在短时间内学会。如果你是刚开始接触甜点的初学者，不想买太多的模型和工具，试试本书中的甜点，可以让你不多花钱就能做出漂亮的点心。本书精选50余种最受欢迎的甜点，包括蛋糕&起司，慕斯&布丁&奶酪、塔&饼干及泡芙&巧克力&糖果等四大类
- 19、送给朋友的，朋友蛮喜欢的
- 20、书中的图片清晰，讲解易懂。。就是材料嘛。。有点难搞，适合有经验的童鞋参考。。
- 21、还不错的，小小的一本，内容没啥惊喜，比较适合初学者
- 22、这得实操，要不看了也白看。
- 23、不想当厨子的时差党不是好吃货
- 24、突然觉得自己好闲会。。看这种画册。。。
- 25、如果是刚开始接触烘焙的新手，可能看的不是太明白。比如打发奶油，也没写是在什么状态下打发，打到什么状态算可以了。很多蛋糕配方里用了泡打粉和香精，对于热爱天然食材的朋友不太合适。
- 26、本来是打算照着上面做点心的，但发现这一本书看完还需要买很多材料才能做。看来还需要在有点经济实力才可以！
- 27、这个系列的都可以，性价比高
- 28、喜欢，买回来就照着做了几样，不错！
- 29、要买的材料很多
- 30、大小很可爱，方便携带和阅读，质量很好，内容不错
- 31、这本书纸张和印刷都很好，讲的也较细，从基础的购买材料、打发、直到做出来，都比较详细。

# 《不用模型做点心》

## 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)