

《巧克力蛋糕基础教程》

图书基本信息

书名：《巧克力蛋糕基础教程》

13位ISBN编号：9787545402384

10位ISBN编号：7545402383

出版时间：2009-6-1

出版社：广东省出版集团，广东经济出版社

作者：黎国雄

页数：103

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

《巧克力蛋糕基础教程》

前言

在时尚与美味并重的今天，西点美食已成为我们生活的重要组成部分。其清新的口感备受大众青睐，与此同时，各种蛋糕、西点、面包的店铺也如雨后春笋般应运而生。为了满足人们对西点美食与日俱增的钟爱之情，越来越多的师傅投身于这份炙手可热的事业中来。西点美食之所以越来越受人们的喜爱，简言之，是因为其不但好吃，而且好看。如何做到好吃？那就需要西点师傅有扎实的基本功——材料的搭配与分量控制、造型制作、制作时的温度调节、时间控制等都要做到恰到好处。如何做到好看？源源不断的创意、独具一格的审美观和对色彩的自如运用便至关重要。人们对西点蛋糕百吃不腻，但对蛋糕的“外貌”却有了越来越高的要求，喜欢更有创意的东西。惬意珍馐的同时，也像在欣赏一件艺术品！要说西点美食，就不能不提一个人——黎国雄。黎国雄师傅是西点行业里的大师，无论是他的技术还是制作创意，都深受业界同仁的赏识和赞扬。此套书中的每一款西点都经过黎师傅的精心挑选并用心制作，好看更好吃！《名师名点》自出版以来，受到广大读者特别是业界人士的好评和喜爱，我们深受感动和鼓舞。应广大读者的诚恳要求，我们再次携手黎国雄师傅，倾力推出这套基础教程系列《糕点名师讲堂》，此套书包括了《慕斯基础教程》、《乳酪慕斯基础教程》、《巧克力蛋糕基础教程》、《西点基础教程》、《面包基础教程》和《裱花基础教程》六册，比之前出版的书籍内容更为详尽实用。术业有专攻，此丛书每分册都专门介绍了一类蛋糕的制作方法，从简单的基础理论到近百款实践制作实例，都用简约的步骤文字，配以清晰的流程图片详细讲解，易看易懂易学。闻道有先后，如果你是一个初学者，此套书将引领你轻松地投入西点美食制作的世界，成为一个制作西点美食的师傅，并可逐步提高；倘若你已是一位蛋糕师傅，那此书也将是很好的学习参考。本册《慕斯基础教程》，首先介绍入门的一些基础知识，接着详细介绍了近八十款慕斯的制作实例，包括美味小慕斯、诱人慕斯条和果冻类慕斯，每一款都小巧可人，口感和创意都是一流的，喜爱慕斯的朋友们不容错过。

《巧克力蛋糕基础教程》

内容概要

《巧克力蛋糕基础教程》精选了九十余款巧克力蛋糕的制作方法，把巧克力与西点美味巧妙融合，创意新颖，做出浓浓香甜好美味。要说西点美食，就不能不提一个人——黎国雄。黎国雄师傅是西点行业里的大师，无论是他的技术还是制作创意，都深受业界同仁的欣赏和赞叹。“糕点名师讲堂”丛书中的每一款西点都经过黎师傅的精心挑选并用心制作，好看更好吃！

本册《巧克力蛋糕基础教程》，从巧克力的使用到让巧克力如何担任蛋糕的“主角”，都作了详细介绍。

《巧克力蛋糕基础教程》

作者简介

黎国雄，首位烘焙行业“全国技术能手”称号获得者、中国名厨、中国饭店业白金五星勋章获得者、国家级竞赛裁判员、广州西餐协会副会长、首个推出塑胶和陶瓷蛋糕等蛋糕装饰品的人，出版了十余套蛋糕装饰、面包制作书籍，一代蛋糕裱花艺术大师，在烘焙行业创造了多项第一。

由黎国雄大师创立的黎国雄蛋糕烘焙中心，是裱花师和烘焙师迈向成功的摇篮，自创校八年多来，培养了国内外烘焙界学子两万多名。此中心教学采用强化封闭式管理，多功能教室设备齐全，实操条件优越，师资力量雄厚。学子由黎国雄大师亲自督导教学，并由多名国家级技师授课，定期邀请台湾和国外的裱花和烘焙大师作专业指导，务求使你学到真本领，在就业、创业中稳操胜券。

《巧克力蛋糕基础教程》

书籍目录

巧克力的使用小讲堂

工具简介

材料简介

巧克力装饰配件的制作

第一部分 巧克力慕斯

巧克力慕斯底蛋糕片的制作

黑白巧克力慕斯

咖啡奶油巧克力慕斯

奇异果巧克力慕斯

香草巧克力慕斯

草莓巧克力慕斯

桑果巧克力慕斯

牛奶巧克力慕斯

蜜桃巧克力慕斯

橙味巧克力慕斯

白巧克力酸奶慕斯

焦糖巧克力慕斯

火龙果巧克力慕斯

芒果巧克力慕斯

柠檬巧克力慕斯

酸味巧克力慕斯

原味巧克力慕斯

可可香巧克力慕斯

辣味巧克力慕斯

奶茶巧克力慕斯

巧克力乳酪慕斯

浓香巧克力慕斯

青提巧克力慕斯

可可朱古力慕斯

苦味巧克力慕斯

开心果巧克力慕斯

樱桃巧克力慕斯

话梅巧克力慕斯

肉桂巧克力慕斯

肉桂苹果巧克力慕斯

第二部分 巧克力蛋糕

巧克力蛋糕皮制作

巧克力奶酪卷

香蕉巧克力卷

什果巧克力卷

红酒花生巧克力卷

咖啡诱惑

巧克力海绵蛋糕

巧克力奶酪蛋糕

美式巧克力魔鬼蛋糕

巧克力大理石蛋糕

巧克力橙味蛋糕

《巧克力蛋糕基础教程》

巧克力舒芙蕾
白巧克力坚果蛋糕
高纤维巧克力蛋糕
核桃巧克力蛋糕
朗姆蛋糕
巧克力全麦蛋糕
威尼斯黑蛋糕
香蕉巧克力蛋糕
心太软巧克力蛋糕
樱桃巧克力蛋糕
原味巧克力蛋糕
巧克力小蛋糕
巧克力泡芙
白巧克力松糕
松子巧克力蛋糕
第三部分 巧克力派
巧克力派简介
派皮制作
巧克力戚风派
巧克力奶油派
巧克力柠檬派
巧克力核桃派
巧克力香蕉派
巧克力乳酪派
巧克力松子派
蜜桃巧克力酸乳派
第四部分 精致巧克力
精致巧克力灌模示例
巧克力茶点
火龙果巧克力
君度酒巧克力
芒果巧克力
奶酪巧克力
焦糖巧克力
核桃巧克力
雪碧巧克力
草莓巧克力
第五部分 巧克力布丁与冰
橙味巧克力冰
咖啡巧克力冰
卡斯达巧克力布丁
摩卡巧克力冰
牛奶巧克力布丁
巧克力奶茶
焦糖巧克力布丁
巧克力奶昔
英式巧克力布丁

《巧克力蛋糕基础教程》

章节摘录

插图：

《巧克力蛋糕基础教程》

编辑推荐

《乳酪慕斯基础教程》带你进入一个乳酪慕斯制作的精彩世界，经典款式固不可少，创新款式更是层出不穷。从冻式慕斯到烤式乳酪，品种齐全，口味丰富，款式新颖。无论你是一名初学者，还是一名大师，此书中都一定有你想要的！权威、全面、创新、突破。顶级大师制作秘笈大公开，超详细的图文过程全介绍，快速掌握专业技术，就业，创业不用愁。新手必备指南，乳酪慕斯轻松做。

《巧克力蛋糕基础教程》

精彩短评

- 1、评价就一个字“好”
- 2、全新正版，讲解详细，值得推荐
- 3、步骤很详细 也很实用 我喜欢
- 4、糕点名师讲堂：面包基础教程
- 5、很好！很好！最近一直想看书！
- 6、实在不太像教程类的书籍，不告诉读者书上需要使用什么尺寸的烤模，不告诉读者打到6成的淡奶油是什么状态，读者怎么跟着教程学呢？
- 7、在家做面包的好书
- 8、一本好书，经典教程。
- 9、还算可以吧，有我所需要的，不过还不算太好。有没有特别精致的慕斯和面包啊，
- 10、我很喜欢！不太适合初学者！不过里面的蛋糕好漂亮！要是家庭制作的话！配方要好好思考！
- 11、看起来很好吃的样子

《巧克力蛋糕基础教程》

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