

# 《中西面包蛋糕制作》

## 图书基本信息

书名：《中西面包蛋糕制作》

13位ISBN编号：9787535936509

10位ISBN编号：7535936504

出版时间：2004-7

出版社：广东科技出版社

作者：吴文通

页数：183

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)

# 《中西面包蛋糕制作》

## 内容概要

本书的作者为台湾有名的面包蛋糕制作师。书中汇集了作者丰富的制作经验，按面包蛋糕的制作实际，精心选出有代表性的94个品种，详细介绍了其制作方法。书中选入的面包蛋糕品种类别有：生日蛋糕、普通蛋糕、蛋卷、烘饼（书中称为“塔”，tart）、馅饼（书中称为“派”，pie）、面包以及属面包蛋糕类的一些其他点心的制作。对每一品种，均介绍了其成品彩图、用料、作法等，并以实物彩图展现制作流程。文字简练，图片精美，方便读者学习并按图文指导制作。书中还较详细地介绍了各种馅料、花式配料的制作步骤和花式制作方法，可供读者参考。书中采用中英文对照叙述，使读者可同时了解相应术语的英文名称。

# 《中西面包蛋糕制作》

## 书籍目录

生日蛋糕装饰 芭乐花卷 柠檬蛋卷 蓝姆莓蛋糕 巧克力堡 纯草莓蛋糕 草莓富贵蛋糕 杏仁起酥 杏仁起酥派 柑仔杏仁塔 椰蓉塔 椰蓉球 椰子塔 可可啤斯蛋糕 皮斯Q蛋糕 柠檬塔 杏仁水果塔 苹果塔A 苹果塔B 梨子塔 桑葚布西水果塔 拿破仑蛋糕 水果小塔子 叠花西饼 秦实果塔 丹麦面之形状变化 派皮 丹麦(火腿) 丹麦面包(玉桂) 丹麦面牛角 丹麦(起士) 草莓戚风派 宝岛米派 芋头派 胡桃派 樱桃派 黑枣派 核桃派 水果牛乳派 汉堡面包 火腿面包 热狗面包 整形A热狗面包 整形B热狗面包 整形C热狗面包 整形D黑樱桃水果塔 皮派面(提手) 水蜜桃果篮 巧克力果篮 黑桑葚果篮 新鲜水划塔 天鹅泡夫 一克力泡夫 洽乐斯 百果塔 水蜜桃 哈斯水果船(柳丁核桃果) 巧克力塔子 嫩绿鲜酒果船 哈密瓜小塔子 素容蛋糕 虽肉香菇卷 甜甜圈.....

# 《中西面包蛋糕制作》

## 精彩短评

- 1、图文并茂，很是哟逆光
- 2、这本书籍好像是早年出版的.一再改版咯.当初看的时候感觉还不错.今天收到手里面.反而感觉一般般.不太建议大家去购买.我感觉不如买大家普遍推荐的一些书籍.这些鸡肋,尽量少挑,呵呵!我比较喜欢汤种面包,烘焙教室,或者是百变面包.感觉还不错,总体来说我比较喜欢面包类的.呵呵.大家感觉不同啦,也不见得和我一样咯
- 3、这是一本不错的书好喜欢呀

# 《中西面包蛋糕制作》

## 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)