

《巧克力点心教室》

图书基本信息

书名：《巧克力点心教室》

13位ISBN编号：9787506474375

10位ISBN编号：7506474379

出版时间：2011-9

出版社：中国纺织

作者：许正忠//林倍加

页数：143

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

《巧克力点心教室》

内容概要

《巧克力点心教室》以深受大众喜爱的巧克力口味的甜点为主线，收录了100余款面包、蛋糕、西点、乳酪、挞、派、饼干、慕斯及纯，手工巧克力，让您也能轻松成为巧克力点心高手！

《巧克力点心教室》

作者简介

许正忠，只因为太爱面包，22年前他从一个电机工程师，一头栽进烘焙这个对他来说全新的行业，凭借着他的努力和不服输的性格，及对烘焙的热爱，从最基础学起，到后来在各大学校授课，以及获得数不清的头衔。在技术上，他是功底深厚的师傅；在学术上，他是很有造诣的老师，现在的他仍任职于福华大饭店。他说：“责任感使然，出书是希望联合更多优秀的人，将烘焙这个奇幻世界的美好传递出去！”

林倍加，个性朴实、内敛的他，是一位具有16年西式烘焙专业经验的师傅，他把他的热情全投入在烘焙的世界里，在制作西点的过程中，每一个细节、每一个步骤，既严格又谨慎，不断地学习成长、不断地自我提升，也创新出更美味的西点。现在的他除了致力于烘焙屋的工作外，也积极地在餐饮相关学校单位授课，将他的热情和经验分享给更多的人！

《巧克力点心教室》

书籍目录

基础篇面团的基本制作方法戚风蛋糕的基本制作方法奶油霜制作方法巧克力奶油霜制作方法巧克力淋酱制作方法巧克力装饰制作正确操作调温巧克力面包巧克力菠萝面包巧克力墨西哥面包加乐宝奶酥乳酪面包胚芽核桃巧克力面包巧克力黑炫风面包巧克力坚果面包核桃巧克力欧克面包黑森林朗姆葡萄干面包蓝莓黑森林面包巧克力豆吐司巧克力蔓越莓面包巧克力爆浆餐包巧克力肉桂卷巧克力甜心面包巧克力香醇芋泥面包胚芽巧克力面包蛋糕币月巴T怖松露巧克力马芬巧克力蘑菇蛋糕巧克力大理石蛋糕巧克力无花果蛋糕巧克力布丁蛋糕黑岩巧克力蛋糕白巧克力磅蛋糕捷克乡村巧克力蛋糕香橙巧克力蛋糕黑玛丽蛋糕奶油坚果巧克力蛋糕萝蔓蒂蛋糕美式布朗尼蛋糕维也纳巧克力核桃蛋糕慕尼黑巧克力蛋糕苏法巧克力蛋糕日式巧克力磅蛋糕加拿大巧克力蛋糕巧克力波士顿蛋糕白色布朗尼蛋糕大理石戚风蛋糕巧克力香蕉蛋糕休格拉巧克力蛋糕黑金刚蛋糕巧克力星钻蛋糕乳酪·慕斯·西点黑岩乳酪蛋糕乳酪蛋糕巴迪西乳酪蛋糕巧香乳酪棒浓郁巧克力乳酪白巧克力双色乳酪意式巧克力慕斯瑞士白巧克力乳酪法式巧克力乳酪慕斯樱桃巧克力慕斯柠香巧克力慕斯拿铁玛奇朵香料卷香蕉巧克力慕斯巧克力夏绿蒂棉花糖巧克力蛋糕焦糖巧克力慕斯橘香巧克力慕斯巧克力薄荷慕斯枫糖巧克力奶酪巧克力泡芙巧克力蒙布朗黄金焦糖巧克力布丁巧克力马卡龙香浓摩卡巧克力杯欧培拉蛋糕巧克力松饼法式巧克力派·挞·饼干手工巧克力

《巧克力点心教室》

章节摘录

版权页：插图：

《巧克力点心教室》

编辑推荐

《巧克力点心教室》：100种让您爱不释手的巧克力点心，完整、实用，教您制作出幸福好滋味！

《巧克力点心教室》

精彩短评

- 1、以为里面会有一些巧克力装饰的嫩容，很少。而且只有成品图，没有分步骤讲解的图。如果是初学者不建议买，因为里面有些东西你可能看不懂，也没有原料
- 2、巧克力控不能错过的一本书。这套的其它几本书也很好。
- 3、每个步骤未配图，步骤介绍也很粗略，非常不适合初学者，初学买《法式烘焙时尚甜点》。
- 4、里面介绍的各种巧克力味道的东西 不错
- 5、没一定基础的建议不要带了，里面没有操作流程，几行文字后就搭个图了事，并且图片的质感还不好，我可是买了一整套啊，烦啊。
- 6、点心教室
- 7、纸质是不错，但制作步骤写得太简单了。
- 8、订购的书不错
- 9、这个系列的书都很值得买，我已经买齐了，方子都很实用
- 10、书籍的品质很好，印刷精美，在卓越买的是这个系列的，一共四本。总的来说很有帮助，但是里面的名词比较专业，操作过程描写相对有点简单，新手介绍有点慢而已
- 11、看着介绍说作者多么有热情，打开书完全不是那么回事，制作过程简直就是流水账，没有详细的操作指导，需要注意的事项完全不给提醒，初学者用不了，经验丰富者不必要看，跟同时买的法国蓝带学院的书比起来，就制作诚意来说，简直就是天壤之别，太让人失望了。
- 12、图片印刷真的很不错，把实物照的好像就在眼前。并且步骤、做法都是让人易学易懂的。材料很好找。
- 13、总的来说还不错，可操作性还行
- 14、超大开本的书！！
很精美！！
以本人水平做不做得出来就。。。了
- 15、非常大本，内容很多，值得买，太好了这书~
- 16、图片很好看，还买过面包教室，存在同样的问题，做法写得简单，书里方子也好像有点问题（不知是作者写的时候就写错了还是排版校对的弄错了）。我照着做过一次饼干，里面糖的量是不对的，明眼人一眼就能看出这么大量的可可粉和面粉，糖却只有几克，做出饼干只有苦味。我把糖放大了10多倍，最后的成品还是不甜。反正对新手是不实用的。
- 17、是给比较有基础的人进阶用的。很简单的流程，一定要配合其他基础的书才能看懂，但感觉配方不错。
- 18、原来做巧克力这么麻烦啊
- 19、包装和印刷精美
- 20、买来欣赏的，有空了会做做书上的配方。
- 21、这本超值了！可能对于新手不适合，因为只有成品图片和方子、步骤的文字！对于有一定经验的来说正是需要的书，很多方子！同样也是书封的问题，磨得不成样子了.....
- 22、图片精美，有图书特有的香味，作品有点繁杂，没有过程图，不适合新手。
- 23、买了两本，一本一本来试着做吧，看起来简单的步骤其实很考验手法的。。
- 24、挺好，作为巧克力西点的参考资料不错
- 25、书本身很好，我也很喜欢。遗憾的是收到的书的封面竟然被戳了个洞，那么厚的封面竟然会被戳透了！真是不可思议。总共买了三本书，当当的包装改进了，外包装没事，另两本书也挺好，就这本烂了。是包装前就烂了，是工作人员不认真负责，没认真验货就给包起来了。书的里面没事，内容啥的都挺好。希望你们今后注意。
- 26、看起来好好吃的。
- 27、买顺便买的这本书。也挺好的,可以做些巧克力点心
- 28、书的质感就好，里面的内容更好！
- 29、带塑封皮，基本无磨损。纸张很好，图片多，看了一下，觉得零基础是无法驾驭的。
- 30、这个系列，书大，内容不错，但图大内容少，排版不好。
- 31、一翻开书就是一股浓浓的台湾装逼风味。。

《巧克力点心教室》

- 32、品种繁多，做法简单~
 - 33、巧克力点心教室，一本不错的书。
 - 34、挺好的，居然没人评分。
 - 35、包装严实,印刷精美,价格实惠.
 - 36、巧克力控&烘焙爱好者的最佳选择。
- 全书介绍了有关巧克力点心的各种做法，很不错，虽然有的做起来比较难。
- 37、这书有破损。前后封页全都磨得旧的不象样，而且整书上半部分有一公分的撕口。还好价格不算贵，总体上不影响阅读，不退的，还是很不高兴的。
 - 38、很实用，但是最好有点基础再用这本书。而且书里的配方量大，适当减量。
 - 39、还行吧，刚收到货，以后做做再说，要好的话还要定，
 - 40、里面的内容很精细，做起来很方便
 - 41、介绍详细，全是巧克力味的！
 - 42、真心觉得不错，书很大全彩页，材料好像也比较容易找到，有空找齐材料试着做
 - 43、巧克力主题，挺不错
 - 44、还好就是书封面有些折痕

《巧克力点心教室》

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