

《时尚欧点》

图书基本信息

书名：《时尚欧点》

13位ISBN编号：9787502598167

10位ISBN编号：7502598162

出版时间：2007-6

出版社：孟爽 化学工业出版社 (2007-06出版)

作者：孟爽 编

页数：70

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

《时尚欧点》

内容概要

本书介绍了欧式饼点、欧式布丁、欧式木司、欧式派点、欧式小点5种欧点的造型及制作步骤。图片均为真实照片，色彩艳丽、造型生动优美。

本书可作为喜爱欧点等面食制作的读者的参考学习用书，也可为相关行业的从业人员提供一定的参考。

《时尚欧点》

书籍目录

工具原料 欧式饼点 黄油球 加州杏仁瓦片 气鼓 曲奇 比利时蛋糕派 瑞士果仁巧克力 椰子饼子 欧式布了
草莓牛油布了 法式布丁 法式香甜饼 奶油薄荷布丁 牛奶布丁 秋天的收获 欧式比利时奶酪蛋糕 泰式椰
香布丁 意大利布里奥什布丁 欧式木司 巴伐利亚蓝莓木司 草莓木司 德式传统黑森林 法式欧培拉 瑞士
冻酸奶酪蛋糕 三色木司 提拉米苏 夏威夷神秘香蕉木司 欧式派点 Lin Zer派 彩虹卷 法式煎吐司 法式焦
糖酥皮派 焦糖苹果派 金牌黄桃派 抹茶凉糕 木纹蛋糕 奶油酥粒苹果派 欧式巧克力派 瑞士奶酥苹果卷
香蕉蛋糕 欧式小点 班戟 蛋酥皮装饰物 法式菠萝沙瓦瑞 法式红酒梨 葡萄唛芬蛋糕 沙瓦瑞 苏菲 泰式香
蕉 西班牙奶香距

章节摘录

插图

编辑推荐

本书介绍了欧式饼点、欧式布丁、欧式木司、欧式派点、欧式小点5种欧点的造型及制作步骤。图片均为真实照片，色彩艳丽、造型生动优美。本书可作为喜爱欧点等面食制作的读者的参考学习用书，也可为相关行业的从业人员提供一定的参考。

《时尚欧点》

精彩短评

- 1、嗯，书是全彩印刷的，就是材料比较难买不太实用，上面的西点有点过时的感觉
- 2、不实用

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