

<<甜品王>>

图书基本信息

书名：<<甜品王>>

13位ISBN编号：9787510009150

10位ISBN编号：7510009154

出版时间：2009-8

出版时间：世界图书出版公司

作者：李慧君

页数：344

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：<http://www.tushu007.com>

## <<甜品王>>

### 前言

甜品是许多人的至爱。

科学家指出：甜味令大脑血清素上升，使人有满足感及快感。

难怪不少人有“一天不吃甜食，便觉得不安乐”的感觉，市面所见，许多高级酒店更特设有晚上及周末的“甜品自助餐”供客人享用呢！

甜品，可说是烹调领域别出一门、独树一帜的项目。

论用料，甜品不外是面粉、鸡蛋、糖、牛油、芝士之类，远不如一般菜肴的可用材料变化万千，但其成品却色彩缤纷，形状多变，口味丰富，软、硬、绵、柔、酥、脆、滑……各种口感相互交织，逐~品来，令人欲罢不能。

## <<甜品王>>

### 内容概要

既有南方的双皮奶、海带绿豆沙也有北方的八宝甜茶、腊八粥；既有家常的莲子百合汤、核桃露、南瓜酪也有“非寻常”的木瓜炖雪蛤、燕窝炖蛋、冰糖炖花胶；无论是有滋补功效的中式甜品，精巧细致的日式甜品，香气袭人的东南亚风味，还是口感丰富、样式多变的西式甜品，本书都是应有尽有，实在堪称甜品食谱的“工具书”！

教你从零开始学习，从基本款直到进阶级，让你从菜鸟变厨神！

无论你是想满足自己的味蕾，或是为自己的生活增添更多的情趣，得到家人和朋友的赞叹，都值得你为之一试！

带上这本书回家，开始你的美食之旅！

## 书籍目录

序甜品秘技教室常用食材介绍甜品与健康 滋补甜品特殊用料 吃甜食不胖的绝招制作甜品基本功西式甜品装饰技巧制作甜品Q&A中式甜品 热糖水 冰花炖蛋 燕窝炖蛋 冰糖银耳炖燕窝 红枣银耳炖海底椰 川贝母雪梨炖燕窝 甜芙蓉官燕 莲子百合炖燕窝 杏仁沙参炖燕窝 荸荠雪梨炖燕窝 荔枝炖燕窝 蜜糖苦瓜炖燕盏 木瓜炖燕窝 荸荠燕窝羹 燕窝红莲糖水 雪蛤炖蛋 蛋白椰皇炖雪蛤 椰皇炖雪蛤 椰青黑豆炖雪蛤 莲子百合炖雪蛤 杏仁蜜枣炖雪蛤 人参白莲炖雪蛤 丰水梨百合炖雪蛤 木瓜炖雪蛤 荸荠雪蛤羹 山楂雪蛤羹 冬瓜茸雪蛤羹 雪蛤红莲糖水 杂果木耳雪蛤膏 桂花蜂蜜炖杨桃 冰糖炖花胶 杏汁炖花胶 南北杏炖银耳雪梨 川贝炖雪梨 川贝炖橙 雪蛤银耳炖燕窝 杏汁炖海底椰 芦荟百合糖水 杞子银耳核桃糖水 杏汁银耳糖水 .....西式甜品特色甜品索引

## 章节摘录

插图：燕窝是由金丝燕的唾液和其他物质混合筑成的燕巢。

它含丰富的蛋白质和多种氨基酸，亦含钙、硫、钾、磷和碘等矿物质，能助长儿童发育加速病后及产后复原，更可促进细胞再生、调节内分泌，提升皮肤素质。

就中医角度而言，燕窝性平和，味甘淡，有养阴润燥、益气补中、补肺治虚损及止咳痰喘等功效。

燕窝虽然补益功效强大，但一般人只吃少量已经足够，分量最好控制在每天进食20克以内，否则吸取蛋白质等过剩，容易引起细胞变异。

另外，肺胃虚寒、湿痰停滞者亦不适宜食用燕窝所以感冒患者应待病愈后方可服用。

随产地和燕种的不同，燕窝分为官燕、毛燕、草燕等多种。

选购燕窝时，应选择有粗密丝状结构、呈半透明状，而且带有自然微腥的燕窝。

燕窝的保存，应把燕窝放进密封容器内，再贮存于雪柜中。

烹调燕窝前，只需把燕窝用清水浸约3小时，直至燕窝膨胀为止即可。

<<甜品王>>

编辑推荐

《甜品王》：来自权威饮食出版机构港岛经典美食工具书从家常甜汤到“贵族”炖品从中式滋补糖水到西式的蛋糕布丁从香浓的东南亚甜品到精致的日式点心千般甜蜜滋味一书享尽

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:<http://www.tushu007.com>